No. 8006.65

THE TRUSTEES OF THE
PUBLIC LIBRARY
OMNIVM
LVX
CIVIVM
OF THE CITY OF
BOSTON
1852 1878

Boston Public Library

Do not write in this book or mark it with pen or pencil. Penalties for so doing are imposed by the Revised Laws of the Commonwealth of Massachusetts.

This book was issued to the borrower on the date last stamped below.

APR -5		
APR 1		

FORM NO. 609; 12.3.37: 500M.

LA CUISINE

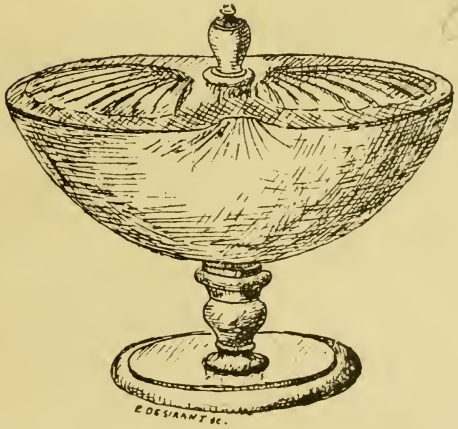
A TRAVERS

L'HISTOIRE

PAR

HENRI HACHEZ

Ed. 65



SOCIÉTÉ BELGE DE LIBRAIRIE
OSCAR SCHEPENS & Cie
ÉDITEURS
16, Rue Treurenberg, 16
Bruxelles.

V. CHEVALIER
Imprimeur-Editeur,
COURT-ST-ETIENNE
(**Brabant**).

PUBLIC LIBRARY
OF THE

AVANT-PROPOS

Le travail que nous avons l'avantage de présenter au public est-il réellement original en sa conception? Les matières qui s'y trouvent traitées sont-elles marquées au coin de cet inédit que chacun recherche? — Bien que, pour répondre à ce double desideratum, nous ayons tenté ce que seul bénédictin eût osé entreprendre, nous nous garderons de le certifier; car nous n'ignorons point combien au domaine des faits acquis à la science il est malaisé d'apporter le moindre contingent de choses non sues.

Si de ce côté, néanmoins, nos prétentions sont forcément circonscrites, est-ce à dire qu'en écrivant ce livre nous n'ayons caressé l'espoir suffisamment réconfortant d'accomplir œuvre

utile? — Assurément non. — Nous sommes convaincu en effet qu'après avoir parcouru les quelques centaines de pages consacrées à l'histoire d'un art relégué bien à tort aujourd'hui à l'arrière-plan de nos préoccupations, on reconnaîtra que notre labeur n'a pas été dépensé en pure perte puisque, tout au moins, il en sera résulté la possibilité de modifier notre régime alimentaire dans un sens favorable à la fois et au gastrolâtre avide de jouissances épicuriennes nouvelles et au pauvre diable en quête de mets à portée de son indigence.

Ces prolégomènes posés, il nous reste à dire un mot afin d'éclairer la religion de ceux d'entre nos lecteurs qui pourraient, à propos de notre documentation, mettre en doute notre sincérité et notre bonne foi :

Nous avons toujours estimé qu'en histoire la vérité devait être exposée dans toute sa crudité. Mettre en relief les vertus d'une personne en ayant soin de celer ses défauts, serait évidemment fournir une fausse idée de sa valeur morale. Les sources auxquelles nous avons puisé comportent des choses déplaisantes à écrire, plus déplaisantes encore à entendre, peut-être, pour des esprits étroits et mesquins. — Tant pis. — Nos pères n'étaient guère

talons rouges en somme ; leurs mœurs étaient rudes ; leurs propos lestes, licencieux même. Mais enfin, puisque ainsi les usages l'autorisaient, on serait mal venu, après tout, de nous faire un grief de le constater et, pour cette raison, de se voiler la face.

Décembre 1899.

H. H.

ÉPOQUE GALLO-ROMAINE

L'Art culinaire chez les anciens Belges.

L'art de préparer les aliments a toujours été subordonné chez les peuples de l'antiquité à la marche ascendante ou descendante de la civilisation.

Les tribus qui habitaient nos contrées étant encore plongées dans les ténèbres de la barbarie vers le commencement de l'ère actuelle, en se basant sur l'axiome que nous venons d'énoncer, on peut en inférer qu'elles n'avaient en cuisine avant cette époque aucunes connaissances valant la peine d'être notées.

Est-ce à dire pourtant que chez elles le sens gustatif fût atrophié ou insuffisamment développé?

Assurément non. Les auteurs latins se sont plu en effet à rapporter que nos pères aimaient les plaisirs de la table et que, souvent même, pendant plusieurs jours ils prolongeaient les jouissances qu'elle leur procurait.

Cette constatation suffit certes à établir que si, dans l'acception que nous attachons à ce mot, ils n'étaient pas gourmets, du moins ils professaient pour les repas copieux une sorte d'idolâtrie. Ce qu'ils affectionnaient en effet, c'était moins les comestibles qui plaisaient à leur palais, flattaient leur odorat, que la vue des choses qui, par leur volume, aiguisaient leur faim, aiguillonnaient leurs convoitises et les incitaient de la sorte à la plus effrénée gourmandise.

Gourmets, ils le devinrent pourtant lorsque, après s'être façonnés aux mœurs des nations policées, ils délaissèrent les occupations qui nécessitaient une grande dépense de force musculaire pour s'adonner à des travaux moins rudes, plus en harmonie avec leurs goûts nouveaux, ce qui naturellement eut pour résultat de leur faire perdre, avec leur robustesse native, leur légendaire appétit. Dès lors il fallut bien, pour stimuler l'activité éteinte de leurs estomacs, qu'ils eussent recours à des mets aussi coûteux de transport qu'originaux de goût ou bien qu'ils dénaturassent par des mixtures appelées sauces la sapidité naturelle des produits de leur terroir.

Nous parcourrons tantôt la nomenclature des assaisonnements et des brouets romains que nos vieux parents s'approprièrent. Mais auparavant

voyons quels étaient, au moment où César les soumit aux lois de la métropole, les recettes gastronomiques et autres que possédaient les Belges, Germains ou Gaulois d'origine.

Dans les premiers temps de leur existence historique, nos ancêtres ne connaissaient d'autres aliments solides que le poisson qui grouillait dans les innombrables cours d'eau sillonnant leur contrée et les fauves qui peuplaient leurs solitudes boisées. Avec une égale adresse, sinon avec un égal succès, ils se livraient à la pêche de l'un, à la chasse des autres. Tous les poissons qui aujourd'hui sont vendus sur nos minques : le saumon, le bar, le mulet, le barbeau, l'anguille, l'alose, l'esturgeon, etc., se faisaient abondamment prendre aux amorces qu'ils leur jetaient.

A cause des armes rudimentaires dont on se servait, le gibier à poil et à plume était sans doute moins aisé à atteindre ; il était cependant à ce point commun que, méprisant la chasse du menu gibier — du lièvre et du chevreuil par exemple — exclusivement nos pères s'adonnaient à la poursuite du sanglier, de l'ours, et de l'urus ; de l'urus à qui parfois, dans de dramatiques corps à corps, ils enlevaient la vie en exposant la leur.

Après ce que nous venons de raconter, on comprend en quel honneur était tenue chez les habitants de notre pays la déesse qui présidait aux plaisirs cynégétiques ; aussi, dans les sites les plus agrestes et les plus ténébreux de notre contrée — à Dinant (Diana) notamment — ils lui avaient élevé des oratoires où pêcheurs et chasseurs venaient

lui rendre un culte fervent, culte qui, au dire des vieux auteurs, se manifestait par des détails d'une naïveté charmante. Chaque fois par exemple qu'un animal succombait sous les traits, on lui en attribuait tout le mérite et, par manière de reconnaissance, il était mis en réserve une somme d'argent variant suivant l'importance de la bête occise. A certaines époques de l'année, le pécule ainsi amassé était consacré à l'achat d'une innocente victime, bouc ou agneau, que l'on immolait sur l'autel de la divinité au carquois symbolique. Cet holocauste était toujours suivi d'un festin auquel les chiens prenaient part, couronnés de fleurs.

A un moindre degré que la chasse, mais dans une certaine mesure néanmoins, l'élève du bétail et la culture des céréales entraient dans le cycle des travaux professionnels des anciens Belges. Quoi qu'elle ne fût ni engraissée ni fouillée, la terre leur donnait de riches moissons ; mais de ses biens elle se montra plus prodigue encore lorsque les premiers colons leur eurent indiqué la méthode rationnelle de la travailler.

Quelque considérable que devînt par la suite l'industrie qui découlait de l'agriculture, elle ne prit jamais cependant l'extension que gagna, à la veille et pendant les premiers siècles de l'occupation romaine, celle des salaisons. La Gaule inondait en effet à cette époque le marché étranger de viande et de lard fumés ; les jambons qu'elle préparait jouissaient d'une faveur universelle, faveur qui était due tant à la saveur de leur chair

qu'au secret que l'on y possédait de pouvoir, par la fumure, communiquer à celle-ci la vertu de se conserver plusieurs années sans s'altérer.

Habitations. — Mobiliers. — Ustensiles de cuisine.

Les habitations des Belges laissaient, cela ne surprendra personne, énormément à désirer au double point de vue de l'hygiène et du confort. A moins qu'elles ne servissent de séjour à quelque puissant chef de tribu et que, dans ce cas, elles ne revêtissent des dispositions et des proportions inusitées, anormales, elles étaient en effet humides, insuffisamment élevées, exiguës, peu appropriées enfin aux besoins quelque rudimentaires qu'ils fussent, de leurs propriétaires.

Faites de branches d'arbre entrelacées, dans les interstices desquelles on appliquait, en guise de ciment, de la terre délayée et séchée ensuite au soleil, elles offraient, ce qui est bien compréhensible, l'hiver un rempart insuffisant aux vents cinglants qui rasaient la surface du sol et en tout temps à l'incendie un amas de matériaux d'une combustibilité extrême. Ces insalubres et dangereux réduits présentaient à l'œil l'aspect de vastes ruches d'abeilles ; ils n'avaient ni cheminée ni fenêtres, en sorte que l'unique baie qui en permettait l'accès était aussi la seule ouverture qui pût livrer passage à la fumée dont les tourbil-

lons, avant de s'échapper, enveloppaient comme d'une buée blanche et asphyxiante les êtres animés qui devaient y passer leur vie.

Le mobilier et les ustensiles de cuisine renfermés entre les parois de torchis de ces demeures, répondaient par leur rusticité à ce peu ravissant intérieur.

Le foyer, que d'ordinaire on confiait à la garde des enfants (les seuls queux que l'on connût alors) était d'une simplicité élémentaire : il était formé de deux pierres carrées entre lesquelles on jetait le bois. Sur les tisons enflammés se posaient donc directement les marmites de terre noire ou de cuivre étamé.

Près de l'âtre, à une planche mal équarrie, se trouvaient suspendus divers vases ou récipients. Parmi cette primitive vaisselle vainement on eût cherché les coupes à boire ; celles-ci, qui étaient faites de corne richement enchassée dans des assises de métal parfois précieux, soigneusement étaient dissimulées en des cachettes pratiquées dans le sol. Rarement on les utilisait d'ailleurs ; ces braves gens trempaient le plus souvent leurs lèvres dans un vase qu'ils se passaient à tour de rôle ou encore, à l'aide d'un récipient unique, puisaient dans un seau évasé le liquide nécessaire pour étancher leur soif.

Davantage, on n'eût découvert de cuillers ni de couteaux. Les cuillers, ils en ignoraient l'usage, bien qu'elles fussent depuis longtemps employées chez les Romains. Quant aux couteaux, les naïfs enfants de la terre druidique n'en avaient que

faire ; pour disjoindre les tendons du morceau de chair qui leur échéait en partage, il suffisait que chacun d'eux recourût à celui qu'il portait à la ceinture. A défaut de ce coutelas, leurs dents aiguisées et leurs ongles longs et durs amplement suppléaient à son usage.

Une table ronde et basse ; des escabeaux taillés dans des troncs d'arbres ; des monceaux d'herbe tassée de telle sorte que l'on pût s'y asseoir, étaient, outre les objets que nous venons d'énumérer, avec un grossier mortier de marbre ou de pierre, les seules choses que renfermât l'habitation primitive que nous essayons ici de reconstituer.

LES ALIMENTS

Viandes et gibier.

Malgré la minutie que d'ordinaire ils apportaient à retracer les événements et les faits qu'ils constataient, les écrivains latins ne nous ont pas appris grand chose sur la cuisine des anciens Belges. Le mutisme par eux gardé sur une science qui de leur temps entrait pour une part si considérable dans les préoccupations des savants est-il voulu ou non ? A la vérité nous l'ignorons. Il est permis de supposer cependant que si César, Pline, Tite-Live, etc., n'ont point jugé utile de dédier à cet art, si arriéré qu'il fût, un chapitre de leurs ouvrages, c'est apparemment qu'il n'existait point ou bien que ses manifestations diverses, comme nous l'avons écrit, ne méritaient pas que l'on s'y arrêtât.

Et de fait, lorsqu'aux mets romains si savamment préparés et condimentés, on compare les quelques recettes gauloises ou germaines qui sont parvenues jusqu'à nous, on est réellement surpris de l'indigence d'invention qui caractérisait ces dernières et il se conçoit fort bien qu'en gens pratiques qu'ils étaient, les lettrés se soient peu inquiétés de se les assimiler.

Tout ce que nous connaissons donc du régime nutritif de nos pères, consiste seulement en quelques indications vagues et indécises.

Nos ancêtres avaient une prédilection marquée pour la chair du gibier, principalement pour celle des fauves et des rapaces qui dévastaient et détruisaient leurs parcs à bestiaux ainsi que les terres qu'ils ensemençaient. Habituellement ils soumettaient les membres de ces animaux à la flamme et, sans avoir cure d'assaisonnement, les déchiraient ensuite à belles dents. Les plus civilisés d'entre eux enfilaient cette viande — mais c'était là un raffinement de gourmandise et de luxe — à une sorte de longue aiguille en fer et la présentaient ainsi à l'action du feu. Il suffisait, pour obtenir dès ce moment une cuisson régulière, qu'un mouvement rotatoire fût imprimé à cet instrument. Le jus qui s'échappait de ces rôts était recueilli dans des vases et, quelques minutes avant le repas, mélangé à une quantité, variable suivant les goûts, de sel et de cumin.

Certes, vu leur extrême abondance, le gibier et le poisson étaient dans les Gaules à la portée de toutes les classes de la population. Si peu qu'ils coûtassent, ils ne formaient pourtant pas la base exclusive de l'alimentation. Ceux des habitants qui plus particulièrement s'étaient voués à l'agriculture et à l'élève du bétail, leur préféraient, et pour cause, les produits de leur industrie, tels les panais ; les raves, qu'ils cuisaient sous la cendre ; les châtaignes et autres fruits abusivement compris dans nos traités d'histoire sous la désignation

de glands, alors que celle-ci était plutôt le nom générique sous lequel on englobait tous les fruits croissant à l'état sauvage (noix, faînes, cormes, nèfles, etc) ; le blé, dont ils faisaient des bouillies ; la viande de boucherie enfin.

Le bœuf, le mouton et le porc étaient ingérés bouillis avec des racines ou étuvés dans un brouet au vinaigre et au cumin. On fumait également la chair de ces animaux qui acquérait, en s'imprégnant du parfum des plantes, un arôme si délicat qu'entre les meilleures que l'on préparait alors, elle était facilement reconnaissable. Au moyen de ces viandes fraîches, broyées et triturées avec les deux ou trois condiments que l'on connaissait, on fabriquait aussi d'excellentes saucisses appelées griblettes ; il y en avait de plates, il y en avait de rondes que, les unes et les autres, on mangeait grillées.

Volaille et poisson.

A part l'oie qui toujours en bonne place figurait dans les festins de nos ancêtres, nous n'avons vu nulle part que la chair des volatiles eût été dans leurs goûts élevée au niveau de celle des quadrupèdes sauvages ou domestiques que nous avons énumérés. Etant donné l'ultime jouissance qu'ils éprouvaient à déchirer la viande d'animaux qui n'avaient souvent d'autre valeur que celle qu'ils acquéraient par les dangers auxquels exposait leur capture, il est permis de conjecturer que, pour les

mêmes raisons, ils honoraient d'une égale faveur les quelques ligaments coriaces qui entouraient les os de l'aigle, du vautour et du personnage le plus constitué en hauteur et dignité de la famille des nocturnes : le grand-duc.

Toutefois, même par approximation, nous ne savons quel était le jus qui, en l'occurrence, pouvait communiquer à ces tristes aliments les vertus qui leur faisaient défaut. Ce que nous ignorons moins (faut-il voir dans la transcription de la recette ci-dessous que nous avons trouvée dans les écrits du temps, un hommage rendu à la mémoire des défenseurs ailés du mont Capitolin ?), c'est que l'oie se cuisait au-dessus de la braise ardente et que les morceaux en étaient plongés ensuite dans une sauce épaisse composée du jus de l'oiseau, de vinaigre et de cumin bouillis.

Ce traditionnel assaisonnement à l'inévitable vinaigre et au non moins sempiternel cumin, était également employé pour l'accommodement des poissons dont on se montrait très friand et que l'on consommait frais, fumés ou séchés.

On connaissait chez nous plus de quatre cents variétés de poissons tant de mer que d'eau douce, qui tous étaient réputés comestibles. Pline assure cependant que le barbeau ne trouvait pas grâce devant les estomacs gaulois ; on le considérait comme malsain et indigeste. Cette répulsion pour l'hôte le plus rêveur de nos rivières à eaux vives et limpides, s'explique d'autant moins qu'à cette époque précisément ce poisson était considéré à Rome comme un aliment de choix.

LES BOISSONS

Vin, bière et cidre.

L'origine reculée de ces trois breuvages est attestée par les traditions et les monuments écrits les plus anciens que l'on connaisse. Noé, plus que de raison, on le sait, affectionnait déjà le jus de la treille, ce en quoi, paraît-il, il n'eut pas grand tort puisque le Seigneur le trouva, malgré son penchant à l'intempérance, le moins imparfait des humains d'alors.

Si la bière et le cidre n'ont pas été honorés de la part du célèbre nocher d'une égale faveur, c'est que ces boissons n'existaient pas. En tout cas, leur origine n'en est guère moins respectable, puisqu'elle remonte aux premiers âges du monde biblique.

Mais revenons-en au liquide vermeil.

Posidonius assure que le vin n'était guère en usage dans les Gaules et qu'il paraissait même bien rarement sur la table des gens riches, lesquels le tiraient d'Italie ou de la Province narbonnaise. Cependant, sous les Césars, la culture de la vigne gagna nos provinces et s'étendit avec une telle rapidité, que la récolte des céréales maintes fois s'en trouva compromise.

Domitien, pour porter remède aux disettes qui, par ce fait, se reproduisaient périodiquement dans son empire, édicta une mesure prescrivant d'arracher la moitié des ceps qui existaient en Italie et de détruire entièrement ceux qui avaient été plantés dans la Gaule. L'exécution de cet édit eut naturellement pour conséquence de rendre chez nous à la bière et au cidre la vogue dont ils jouissaient auparavant.

Lorsque, sous Probus, cependant, l'arrêté de Domitien fut rapporté, les Gaulois voulant reconquérir le temps perdu, avec une sorte de frénésie couvrirent toutes leurs terres et leurs collines de vignes, en sorte que la consommation du vin ne tarda pas à dépasser presque celle de nos deux breuvages nationaux.

La prédilection marquée de nos ancêtres pour le vin eut vraisemblablement, dans certaines parties de notre pays, des effets pernicieux puisque les autorités nerviennes furent notamment amenées à en interdire l'usage, prétendant qu'il était de nature à ravir aux guerriers leurs qualités maîtresses : la force et le courage.

L'exemple tracé par les farouches riverains de la Sambre ne fut certainement pas suivi, car nous voyons que d'autres tribus, loin de vouloir restreindre la consommation de ce breuvage, prirent des mesures qui étaient de nature à la généraliser ; c'est ainsi qu'elles frappaient d'une peine assez sévère les jeunes gens en âge de prendre les armes et dont l'abdomen avait pris ce développement anormal que donne l'abus de la bière.

Les Belges ne buvaient pas toujours le vin à l'état naturel. Pour varier le plaisir que leur procurait l'ingurgitation de ce liquide, ils le prenaient aussi herbé. Avec le raisin ils composaient également une liqueur, par l'addition de baies de pistachier.

L'hydromel, quoique sa base fût autre, par sa composition mérite d'entrer dans cette catégorie de boissons aromatisées. Voici quelle en était la recette : on délayait dans une partie d'eau douze parties de miel ; avant de laisser ce mélange fermenter, on ajoutait des plantes pulvérisées.

C'est chez nous que les Normands vinrent quérir les arbres sur lesquels croissait le fruit qui leur procura le cidre. Le cidre bien avant leurs expéditions en effet, était déjà en usage chez les habitants de notre forêt charbonnière ; ceux-ci, seulement, se bornaient à le boire sur place, sans en tirer d'autre profit, ce qui fit que plus tard les Normands n'eurent aucune peine à s'assurer le monopole de sa fabrication pour l'exportation. Cette fabrication, depuis les Gaulois, n'a guère varié : alors comme maintenant on écrasait à la meule la chair de la pomme, puis, afin qu'elle fermentât, on plaçait la pulpe ainsi broyée dans une grande cuve ; après un certain temps, on soumettait le tout à l'action du pressoir et on obtenait de la sorte le liquide que l'on entonnait ensuite.

Que dirons-nous de la bière ? si ce n'est qu'avant l'introduction du vin, elle était par accoutumance la boisson favorite des Gaulois et que, si un instant son étoile pâlit, elle ne tarda pas par la suite

à recouvrer sa souveraine clarté. Pas plus que celle du cidre, pendant des milliers d'années sa préparation n'a varié. Parmi les matières qui entraient dans sa composition à Péluse, en l'an du monde 2017, se trouvaient le grain, l'orge et l'avoine que l'on faisait macérer à froid dans une énorme chaudière.

ÉPOQUE ROMAINE

Quelques mots sur les mœurs des Romains.

Les traductions des auteurs latins données au cours de ces cinquante dernières années, ont vulgarisé à un tel point, chez les personnes pour qui autrefois leur littérature était fermée, l'étude de tout ce qui, directement ou indirectement, se rapporte à la vie domestique des Romains, à leurs mœurs, leurs usages et leurs habitudes, qu'il est devenu bien difficile aujourd'hui, à moins de s'exposer à tomber dans d'inévitables redites, de narrer en cette matière le moindre fait de nature à intéresser ou à instruire le lecteur. Aussi, en ce qui spécialement nous concerne, pour ne pas trop fortement toucher à l'écueil que nous signalons, nous bornerons-nous à glaner dans les œuvres des historiens et des satiriques contem-

porains des Césars et des Consuls, leurs devanciers, les quelques éléments utiles à la compréhension de ce qui va suivre.

Les Romains, on le sait, se distinguaient dans le principe par une grande sobriété. Sans que pour cela précisément leur horizon gastronomique fût aussi peu étendu que celui des Spartiates qui se nourrissaient d'un pauvre brouet noir composé de porc, de farine et de vinaigre, ils savaient néanmoins circonscrire les fantaisies de leur appétit dans des limites qui n'étaient guère moins modestes. Les bases de leur système alimentaire étaient fournies par les végétaux de toute nature — fruits et légumes — croissant dans le jardin qui était l'indispensable annexe de leurs habitations.

Les personnages les plus considérables de la République : les Sénateurs, les Tribuns, les Consuls eux-mêmes (et sans que pour cela ils crussent déchoir dans l'estime de leurs administrés), lorsqu'ils étaient débarrassés des soucis du pouvoir ou que leurs occupations leur en laissaient le loisir, ne se faisaient aucun scrupule de cultiver de leurs propres mains ce lopin de terre. Quand quelque circonstance exceptionnelle se présentait, au maigre ordinaire qui leur était procuré par ce travail, ces laborieux citoyens joignaient des œufs, du miel, du laitage, de la viande de porc fraiche ou une partie de l'échine de cet animal séchée sur la claie (1).

(1) Juvénal (Satire XI).

Cette frugalité qui à l'étendue de leurs besoins limitait leurs désirs, aurait, s'ils y fussent restés fidèles, assuré à leur république la durée et la puissance. Malheureusement pour eux, ils se lassèrent de pratiquer cette vertu des peuples forts et insensiblement, à l'exemple des Grecs, se laissèrent aller à rechercher la parure et les vêtements luxueux, les plats rares et coûteux. Les plats coûteux surtout ; on cite divers et typiques exemples de ce sybaritisme éhonté : Un historien, raconte Juvénal (Satire XI), venu d'Egypte, sa patrie, vêtu d'une feuille de papyrus et admis, grâce à son obséquiosité, à prendre rang parmi les chevaliers dont il devint bientôt le prince, acheta pour sa table un surmulet qu'il paya 6000 sesterces. — Asinius Celer, lui, paya un poisson de mer (un mulus, assure-t-on), 25000 couronnes.

Dans la voie de la fantaisie, sinon de la gourmandise, Domitien alla plus loin : Pour savoir à quelle sauce il pourrait bien manger un turbot qui lui coûta une somme plus colossale encore, il eut l'impudence d'assembler le Sénat.

Un de ses successeurs, Maximien, nous a laissé d'autre part la mémoire d'un goinfre tel que onc depuis la terre n'en produisit : en un jour, avance un écrivain du XVIe siècle qui ne fit sans doute que mentionner une vieille tradition, il engloutit quatre cents livres de bœuf et but le huitième d'un muid de vin. Ce qui nous porte à ajouter à cette légende un crédit relatif, c'est qu'il devint si gras qu'il se trouva contraint, lorsqu'il voulait se déplacer, d'appeler deux esclaves pour le

soutenir. Les bracelets de sa femme n'auraient pu lui servir d'anneaux !

Le luxe affiché par Lucullus est trop connu pour que nous nous y arrêtions.

Sous d'aussi brillants auspices, on conçoit que le culte de la bonne chère ne tarda pas à s'élever à la hauteur d'une véritable plaie sociale. Apicius qui vivait, prétendent les uns, sous le règne d'Héliogabale, avant cette époque pensent les autres, pour répondre aux besoins qu'engendrait ce vice, institua à Rome une école publique où pratiquement on apprit aux éphèbes l'art de préparer les mets.

Avant cette création qui ruina son auteur, car elle lui fit dépenser tout son patrimoine en expériences, il existait déjà dans la ville des Césars une sorte d'académie où l'on formait les écuyers tranchants (1).

Si l'idée qu'eut Apicius ne le fit point arriver à la fortune, il eut du moins le grand honneur (honneur que seul avec lui, depuis le commencement de notre ère, partagea Vatel) de donner son nom à une profession qui sut s'enrichir, encore qu'elle mît sa science au service d'une des passions humaines qu'en véritables pharisiens que nous sommes, nous proclamons les moins nobles.

Les annales qui ont trait à la vie privée des

---

(1) Je n'ai pas pour écuyer tranchant un disciple sans rival de cet illustre Tryphetus dont l'école de découpage remplit de bruit tout Suburre lorsque ses élèves s'exercent à détacher, avec un fer émousse, les membres de divers animaux : porc, lièvre, sanglier, gazelle, faisan de Scythie, flamant, chèvre de gétulie ; tout un magnifique souper en bois ! (*Juvénal*).

anciens rapportent qu'un Sénateur accordait annuellement vingt mille francs à son cuisinier. — Antoine, l'adorateur de la belle Cléopâtre, indépendamment des gages très élevés qu'il servait au sien, un jour qu'il était plus que de coutume satisfait de lui, lui octroya comme rémunération supplémentaire une ville en toute propriété.

Les Romains ne s'étaient certes pas toujours montrés à l'endroit de ces praticiens d'une générosité aussi excessive. Longtemps ils s'étaient même passés de leurs bons offices ; mais alors, il est vrai, ils se contentaient de prendre des aliments une fois le jour. Plus tard et successivement, le nombre de ces repas fut porté à trois et quatre. La première de leurs collations était le déjeuner, la seconde le dîner ; elles étaient l'une et l'autre assez sommaires puisqu'on ne mangeait que du pain, des noix et du raisin. La troisième était réservée aux enfants et aux personnes valétudinaires : c'était le goûter. La dernière enfin, le souper, qui correspondait à notre dîner actuel, était beaucoup moins frugale. Dans les familles aisées, elle comprenait trois services : l'entrée, le fond et la sortie.

L'entrée se composait ordinairement de fruits ; d'olives blanches ou noires confites ; de figues ; de concombres ; de champignons (mousserons ou bolets) cuits avec sel, huile, vin, coriandre et poivre ; d'asperges ; de jets de choux (choux de Bruxelles) que l'on cuisait avec les mêmes condiments que ci-dessus ; de chicorées, bettes et chardons que l'on arrosait de liquamen ou d'oxygarum ; de pois assaisonnés avec de l'aneth, de

la coriandre et du garum ; d'œufs d'autruche, de grue, de cane, de perdrix, de faisan, de poule ; enfin d'anchois et de crevettes.

Le fond consistait en viande de boucherie : agneau, brebis, chèvre, porc ; en gibier : lièvre, chevreuil, sanglier avec dattes de Syrie et de la Thébaïde, hérisson, etc.; en volaille : pigeon, tourterelle, oie, paon, grive, etc. ; en poissons, crustacés et mollusques : murène, dorade, saumon, barbeau, langouste, escargot.

La sortie était l'équivalent de notre dessert : les gâteaux et la pâtisserie (1) en formaient les principaux éléments.

Pour l'édification de nos lecteurs, il est bon de faire remarquer ici que l'usage voulait que les pièces paraissant à table fussent divisées en autant de fractions qu'il y avait de convives. Il était loisible à ceux-ci ou de manger les mets que l'on plaçait devant eux ou de les faire emporter par un esclave.

Dans les repas où l'on devait déployer un certain apparat, la coutume exigeait que l'on nommât un roi de la table à qui appartenait le soin de régler les menus détails du service ainsi que le nombre de coupes que l'on devait vider.

Les festins de ce genre étaient assez fréquents dans les familles romaines. En voici quelques-uns qui étaient obligatoires : ceux que l'on offrait pour commémorer l'anniversaire d'un événement intime

(1) Selon Pline, les femmes saupoudraient les gâteaux de cumin. Elles faisaient également de la pâtisserie aux fruits.

quelconque ; pour fêter un parent arrivant d'un endroit éloigné de province ; pour honorer les dieux ou les déesses ; enfin ceux qui servaient de couronnement aux cérémonies funéraires. A ces derniers étaient toujours conviés les parents et amis qui avaient conduit le défunt jusqu'au bûcher et avaient suivi toutes les phases de son incinération. Lorsqu'il s'agissait d'un personnage revêtu d'un caractère officiel, on offrait également au peuple du vin et de la viande.

Les habitations. — L'office, son mobilier et les ustensiles de cuisine.

Dans un précédent chapitre, à l'aide d'éléments recueillis tant dans l'histoire que dans l'archéologie, nous avons timidement essayé de rendre, avec son mobilier rustique et barbare, avec son matériel sommaire affecté à la cuisson et à la préparation des mets, la physionomie d'un intérieur gaulois. La reconstitution ainsi tentée du foyer de nos lointains aïeux, comme exactitude sans doute laisse à désirer. On voudra bien nous concéder toutefois qu'il n'eût guère pu en être autrement, les convulsions sociales, politiques et surtout terrestres qui, dans le cours de ces dix-neuf derniers siècles, ont agité et bouleversé l'Europe centrale, ayant causé la ruine et l'effondrement de tout ce qui, par l'image, aurait pu fixer dans nos esprits le contour d'objets aujourd'hui disparus.

Le territoire italien, moins durement éprouvé heureusement, a conservé des œuvres qui ont échappé à ces divers outrages et suffisent désormais à nous fixer non seulement sur les préoccupations politiques et sociales hantant, à l'aurore de l'ère actuelle, le cerveau des maîtres du monde, mais aussi à nous révéler le souci qui paraît les avoir constamment obsédés de porter à son période le plus élevé de perfectionnement les sciences auxiliaires de la cuisine ; il en est ainsi notamment pour l'architecture dont nous allons étudier tout d'abord quelques-uns des caractères essentiels ayant trait à l'habitation, à ses aménagements et à son mobilier.

Indépendamment de l'entresol, la maison romaine comptait deux étages. La façade, à front de rue, ordinairement était occupée par une boutique où se vendaient des aliments et d'autres produits. A côté de cette boutique était ménagé un corridor donnant accès à une cour intérieure pavée de mosaïque (l'atrium).

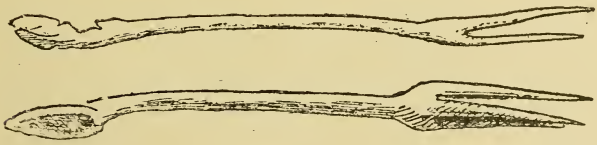
Autour de cette sorte d'antichambre étaient rangés les réduits servant aux esclaves, etc.

Aux étages se trouvaient les chambres réservées au logement de la famille ainsi que la salle à manger (triclinium) et le vomitorium, son peu ragoûtant complément.

La cuisine enfin était reléguée en quelque coin du rez-de-chaussée. Vraisemblablement des raisons spéciales de commodité, le voisinage du cellier ou du fruitier peut-être, avaient voulu qu'il en fût ainsi.

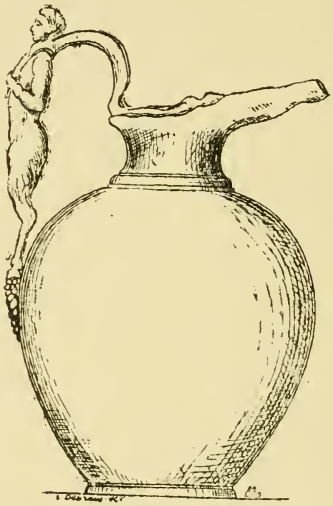
L'aspect de cette officine éminemment utilitaire n'était toutefois pas aussi sombre qu'aurait pu le donner à supposer l'endroit reculé où elle était en quelque sorte dissimulée. Pour charmer les yeux et reposer l'esprit, ses murailles étaient en effet couvertes de fresques aux chatoyantes couleurs, représentant des serpents entrelacés, des lièvres, des hures de sangliers, des grives, des poissons d'eau douce ou de mer, des crustacés, des mollusques, des fruits, du raisin, en un mot toutes variétés de choses entrant dans la composition des menus journaliers.

L'armoire à enserrer les fines épices telles que le cumin, le poivre, la moutarde et aussi l'œnogarum, l'oxygarum et le liquamen, qui étaient les sauces-mères, était disposée contre une des parois de la muraille. Sa porte était formée de plusieurs volets unis par des charnières, que l'on dépliait ou repliait suivant qu'il était utile de la fermer ou de l'ouvrir. Sur l'étagère intérieure à triple gradin étaient rangés les nappes de cuisine et d'apparat, le linge blanc à l'usage de la domesticité et les serviettes destinées aux gens de la maison (1), les fourchettes (fig.), enfin les couteaux à man-



(1) Il est à remarquer qu'on ne fournissait des serviettes qu'aux personnes de la famille ; les autres étaient tenues de s'en munir lorqu'elles se rendaient chez un amphitryon.

che d'ivoire ou de métal. Une simple planche à crochets posée horizontalement et soutenue par deux consoles, régnait sur toute l'étendue de l'une des trois autres faces ; on y suspendait les vases de bronze (fig.) à bec allongé et enjolivé contenant l'huile des lampes; les cuillers de toutes dimensions



à extrémité antérieure concave ou simplement unie ; les poëles et poëlons à préparer les sauces et à faire bouillir le lait ; les grils à exposer la viande au feu ou à cuire les œufs (ces derniers avaient, ménagées dans les lanières de métal et verticalement disposées le long d'un cadre cylindrique ou carré, des cases suffisamment profondes où se met-

taient les œufs); les couloirs et les entonnoirs ; les buires et les aiguières ; les seaux et les bassins de cuivre, ceux-ci absolument semblables aux nôtres.

La vaisselle consistant en plats, jarres, pots et soucoupes n'ayant point d'anses ou en ayant de si fragiles qu'il n'eût pas été possible de les accrocher sans qu'elles cédassent sous leur propre poids, était méthodiquement rangée sur le carrelage ou la mosaïque formant pavement, au-dessous de la planche à patères.

Parfois aussi, les pièces de cette vaisselle qui avaient un caractère artistique, étaient étalées sur un dressoir (fig.) qu'il faut se garder de confondre

avec les meubles de ce nom fabriqués plus tard ; celui-ci consistait en effet en deux tablettes de mé-

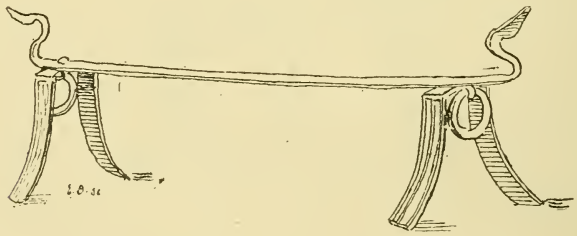
tal ou de bois disposées l'une au-dessus de l'autre et réunies par une colonnette à base et à chapiteau sculptés.

La table, ce champ prosaïque des exercices culinaires, était placée près du foyer ; elle était épaisse comme il seyait à un objet sur lequel fréquemment on hachait les condiments, les herbes ou les racines.

Le mortier de marbre à broyer les ingrédients ainsi que l'évier, dont le tuyau de décharge conduisait les eaux à l'égoût, avaient également leur place indiquée près de l'âtre, à portée de la main du maître-queux.

Les appareils de chauffage que l'on utilisait étaient de trois espèces : Les premiers n'étaient pas sensiblement différents de ceux que l'on employait chez nous au siècle dernier. Le texte d'Apicius fait supposer qu'ils comportaient un four central. On y brûlait du charbon de bois.

Les seconds étaient à jambages et à ouverture en retrait. Des landiers-chenêts (fig.) auxquels, lors-



qu'on le désirait, s'adaptaient des broches, maintenaient les bûches qui pétillaient dans l'âtre. Comme

le foyer n'avait pas de crémaillère à laquelle on pût suspendre les casseroles et les différents récipients contenant des choses qui demandaient à cuire à feu doux, un appareil d'airain pourvoyait à cette lacune : C'était une sorte de bain-marie que l'on alimentait avec des braises et qui était indispensable surtout pour conserver aux plats et aux sauces une certaine tiédeur ; à l'aide des menottes qui en garnissaient la base, on pouvait aussi le transporter facilement d'une pièce dans l'autre ; il était donc précieux dans les habitations qui ne possédaient point d'hypocauste.

Il y en avait enfin une troisième variété. Ces appareils que l'on réservait pour bouillir le vin, le linge, etc., représentaient assez bien nos actuels poëles de corps de garde.

Nous aurons, pensons-nous, complètement inventorié les ustensiles et le matériel de la cuisine romaine, lorsque nous aurons dit que cette pièce était éclairée, le soir, au moyen d'un lampadaire de bronze, parfois à plusieurs branches, à l'extrémité desquelles on asseyait de petits godets remplis d'huile, (c'était l'appareil d'éclairage le moins imparfait que l'on connût) et qu'aux solives du plafond était fixé le carnarium, garde-manger en fer présentant sur toute sa circonférence de nombreux crocs auxquels se piquaient ou s'attachaient les jambons, les andouillettes, les saucisses et les saucissons gaulois, les quartiers d'agneau et les chapelets d'oiselets ou de tourterelles.

Condiments, sauces, marinades.

La cuisine romaine (les écrits d'Aristophane le prouvent) est redevable à la cuisine attique des éléments principaux tirés, pour relever la saveur de ses mets, soit du règne minéral, soit du règne végétal, soit enfin du règne animal. Comme les Grecs, leurs éducateurs, les Romains attachaient une importance capitale à la découverte ou au perfectionnement de mixtures qui découlaient de l'emploi de ces ingrédients. Ils poussaient même si loin en cette matière le culte des choses inédites, qu'ils accordaient une prime et le monopole de l'exploitation de leur secret pendant un an à ceux qui parvenaient à innover. On conçoit dès lors de quelle notoriété jouissaient dans le monde des sybarites les artistes qui, avec virtuosité, arrivaient à toucher le clavier si compliqué des aromates et des parfums et, avec méthode, savaient surtout harmoniser leurs hétérogènes tonalités.

A part les plantes croissant en Italie dans les jardins légumiers, ou bien à l'état sauvage sur les montagnes ou au bord des marais — notamment celles qui appartenaient aux deux grandes familles des ombellifères et des labiées — les choses utilisées par les admirateurs de Lucullus étaient le plus souvent d'une excessive rareté et partant s'achetaient à des prix exorbitants, ce qui, aux yeux des gens blasés, en rehaussait d'ailleurs le mérite et les vertus.

La cannelle, par exemple, qui passait à tort ou à raison pour activer les fonctions du cerveau et du cœur, était à la seule portée du trésor impérial. Les Sénateurs n'étaient pas assez riches pour s'en pourvoir et pourtant on n'ignore pas que ces pauvres hères grevaient le budget de l'Etat d'émoluments qui, pour chacun d'eux, s'élevaient bon an mal an à 300000 francs de notre monnaie.

Le frai de l'esturgeon du Nil, sans précisément être aussi précieux, atteignait un très haut prix : son poids d'or, affirment les auteurs. Ces œufs étaient nécessaires à la préparation du liquamen, substance incomparablement estimée et dont bientôt nous donnerons la recette.

Sans aucun souci d'ordre alphabétique et au hasard des notes que nous avons prises, voici au surplus un aperçu des denrées condimentaires qui bénéficiaient d'une certaine vogue dans l'Empire, vogue qui, ainsi qu'on pourra le constater, était souvent loin d'être justifiée.

A tout seigneur tout honneur ; parlons d'abord du sel qui est la plus anciennement connue d'entre elles :

Pendant les temps héroïques, cette substance était considérée comme la plus utile qu'il y eût. Les Grecs la plaçaient au nombre de celles qui devaient être offertes aux dieux ce qui, entre parenthèses, renverse la croyance dans laquelle nous étions que l'ambroisie était la nourriture exclusive des habitants de l'Olympe. Ce fut sans doute à cause de la destination céleste qui parfois

était attribuée à cette denrée, que le chantre de l'Iliade lui accorda le qualificatif de divin.

A l'exemple des Grecs, les descendants de Romulus estimaient que le sel était l'ingrédient dont l'emploi procurait le plus de satisfaction à l'homme et, s'ils l'avaient osé, ils lui eussent élevé des autels.

Sous les Césars, le sel dont on usait pour préparer les mets était extrait des anfractuosités du roc ou des marais salants.

Après le sel venaient successivement :

Le poivre (noir ou blanc.) -- On l'employait en grains ou en poudre.

Le cumin d'Ethiopie ou de Syrie. Ce condiment était considéré comme un aphrodisiaque puissant.

Le benjoin, produit balsamique dégageant une odeur très agréable.

Le cardamome ou graine de paradis.

Le pignon, fruit que l'on trouve dans la pomme du pin et qui affecte la forme d'une amande ; son goût est excellent.

L'aneth ou fenouil sauvage.

La menthe et le pouliot, frais ou séchés.

La rue, qui a une saveur acre et amère. On prétendait qu'elle avait la propriété de prévenir toutes les maladies ; c'était pour cette raison probablement qu'on s'en servait pour la confection d'une quantité de plats. Chose curieuse et qui établirait, si ce n'était fait depuis longtemps, la singularité des caprices féminins : les dames de la société romaine raffolaient de son parfum, alors

qu'elles professaient pour le citron une invincible répugnance.

L'origan.

La sarriette.

Le lacer (l'assa fœtida), oignon dont la saveur est tellement étrange, nauséeuse même, qu'on se refuse à admettre que les Romains l'aient réellement rangé au nombre de leurs condiments. Nous pensons du reste que l'ail dont ils usaient et qu'ils tiraient d'Afrique n'avait rien de commun comme goût avec l'ail fétide. L'ail était d'un usage fréquent chez les gens du peuple ; les patriciens ne le dédaignaient pas non plus. — Horace mangea un jour chez Mécène un mets dans lequel cette bulbe jouait un certain rôle, ce qui le rendit malade ; depuis lors il l'eut en horreur. — Les personnes qui avaient mangé de l'ail étaient exclues du temple de Cybèle.

Le thym.

L'angélique, qu'on a prétendu à tort avoir été apportée de Turquie par les Normands.

La semence de carvi, remarquable par son goût mi-poivré, mi-sucré.

Le gingembre.

La baie de genévrier.

La pistache. Vitellius l'introduisit à Rome.

L'absinthe.

Le clou de girofle.

Le safran et le sil (ocre commun), tous deux donnant aux sauces un aspect agréable à l'œil. —

Les amandes douces ou amères.

Les grains de sénevé.

Les champignons, que Néron assurait être une chair digne des dieux, moins à cause de sa délicatesse, ajoutaient les détracteurs du tyran que parce que de vie à trépas ces cryptogames avaient envoyé l'empereur Claudius, son prédécesseur.

Le laurier (feuilles).

La mauve.

Le ricin, avec lequel on préparait un ragoût de gibier.

La coriandre, à laquelle on reconnaissait déjà les vertus que lui prêta à son tour, l'école de Salerne :

L'aneth et le fenouil,
L'anis et la coriandre,
Dans le ventre font descesdre les vents,
Et par derrière il les font rendre.

L'olive. — On pouvait la conserver fraîche pour la convertir en huile, quand on le désirait, en la plaçant dans la saumure immédiatement après l'avoir cueillie. — On en faisait un commerce considérable, les épiciers en ayant constitué une de leurs spécialités. Sur les tables de marbre qui leur servaient de comptoir, dans de grandes jarres de terre, ils l'exposaient en vente confite dans son jus. L'huile extraite de ce fruit entrait aussi dans la sphère de leurs transactions.

Le vinaigre, qui était d'un usage général. — On l'employait pour mariner les viandes ou pour accommoder les racines. — Cléopâtre offrit un jour à Antoine une salade dont l'assaisonnement était peu banal : il consistait en effet, l'histoire nous l'apprend, en un verre de cet acide dans lequel était

dissoute une perle. Cette fantaisie coûta, paraît-il, un talent d'or.

La truffe. — Lucullus aimait par-dessus tout cette sorte de tubercule. On l'utilisait de son temps pour la mêler à la viande hachée. Comme de nos jours aussi, on l'insérait entre la chair et la peau des volailles afin de leur communiquer un parfum suave. Il est à présumer que du temps des Romains elle n'était pas précisément rare, puisque, en maints endroits, on la cuisait simplement sous la cendre.

Le pyrèthre. — On n'employait que la racine qui avait une saveur acre et légèrement astringente.

Le romarin.

Le sumac, qui avait des propriétés astringentes remarquables et dont les baies, de couleur rouge, étaient acidulées.

Mais en voilà assez des condiments. Arrêtons-nous donc ici et, afin que nos lecteurs puissent de ce qui vient d'être dit tirer quelque enseignement utile, examinons maintenant quels étaient les jus, bouillons ou coulis, dans la composition desquels et à différentes doses entraient les produits dont nous venons de donner la nomenclature succinte :

Au nombre de ces sauces, le garum ou liquamen, par la variété de ses applications et l'universalité de son renom, doit tout d'abord attirer notre attention. Le garum était un liquide onctueux, d'une saveur subtile et indéfinissable ; on l'obtenait en faisant macérer dans le sel ou dans l'huile, jusqu'à ce qu'ils fussent entrés dans un état voisin de la décomposition, les œufs d'esturgeon et, à défaut

de ceux-ci, la chair même de ce poisson. Le sel utilisé spécialement pour cette préparation devait être facilement liquéfiable. D'après Pline, le sel fossile ne pouvait convenir que si préalablement il avait été dissous, puis cristallisé.

Le jus de maquereau, de sardine, d'anchois et autres « *insectes marins* » sans être, selon Strabon, aussi apprécié que le précédent, était néanmoins d'une excellente qualité ; il avait au surplus cet avantage appréciable que la modicité relative de son prix le rendait accessible à la classe moyenne.

A défaut de garum auquel presque constamment était dévolu le rôle attribué dans la cuisine moderne au jus concentré de viande, les queux accordaient leurs suffrages à l'œnogarum et à l'oxygarum qui en étaient, ainsi que l'indique le suffixe de leur nom, de simples dérivés. Apicius nous a laissé de ces deux essences des formules que nous sommes heureux de transcrire ici :

Œnogarum. — Livèche, coriandre, rue, garum, un peu d'huile. Il n'y a pas de proportions indiquées ; c'est d'ailleurs là une lacune que bien des fois encore et sans qu'il soit utile d'y insister davantage, on aura l'occasion de constater, tant pour les recettes que nous tenons d'Apicius que pour celles que nous emprunterons plus tard aux cuisiniers du moyen âge.

Autre recette de l'œnogarum : thym, sarriette, poivre, miel et garum.

Oxygarum. — Poivre, une once ;

Fenouil des gaules, 3 scrupules ;

Cardamome, 6 scrupules ;

Feuilles de laurier, 1 scrupule;

Menthe séchée, 1 scrupule;

Travailler tous ces ingrédients avec du miel et, au besoin, ajouter du vinaigre pour allonger.

Voici à présent d'autres sauces auxquelles, bien qu'elles ne fussent pas sauces-mères, on avait parfois recours pour les marier avec certains jus :

Oxyporon. — Cumin, 2 onces; gingembre, 1 once; rue, 1 once; salpêtre, 6 scrupules; dattes bien charnues, 2 scrupules; poivre, 1 once; miel, 9 onces. — Faire infuser cumin d'Ethiopie dans du vinaigre ; mettre sécher le tout et pulvériser ensuite; après cela mêler cette poudre au miel pour lui faire acquérir de la consistance.

L'oxyporon était renommé pour la préparation des chicorées sauvages et d'autres légumes de saveur amère.

Moins original par sa conception que par sa dénomination était le jus de scorpion. Pourquoi ce vocable étrange ? Nous ne savons. Nous l'ignorons d'autant plus même qu'il n'entrait dans son élaboration aucun ingrédient appartenant soit à l'arachnide même ou à une plante rappelant son aspect, telle par exemple la scorpioïde. Voici du reste la formule de cette essence dont on pouvait arroser indifféremment toutes espèces de plats : poivre, semence de carvi, persil sauvage, dattes, miel, vinaigre, gelée de viande, moutarde, huile, raisiné.

Nous avons dit tantôt quelques mots de l'ail fétide. On trouvera ci-après la préparation d'un brouet auquel il donna son nom. L'ail fétide devait être dissous d'abord dans du vinaigre chauffé

modérément, additionné ensuite de liquamen ou bien, si on trouvait la chose plus convenable, dilué dans un mélange de vinaigre, de miel et de liquamen. Pour relever ces éléments, on pouvait ajouter du poivre, du persil sauvage, de la menthe séchée et de l'ail ordinaire.

Puisque le mot liquamen se présente sous notre plume, efforçons-nous — ce qui précisément n'est pas aisé — de reconstituer son état-civil :

Chez les lexicographes modernes, on trouve le liquamen et le garum employés dans un sens sinon opposé, du moins différent. D'après eux, le mot liquamen devrait être traduit par sauce, jus ou encore quintessence de viande et le mot garum par saumure de poisson. Or, nous pensons qu'il y a là une erreur : liquamen et garum, selon nous, devaient être deux appellations servant à désigner un jus à base de chair et de frai de poisson. Plus spécialement toutefois, au temps d'Héliogabale, la dénomination liquamen était attribuée au liquide obtenu par la macération dans l'huile ou le sel du frai de l'esturgeon du Nil.

On sait qu'en cuisine — sinon dans la pratique, du moins dans la théorie — on entend par ragoût un brouet de haute saveur, très fortement condimenté. Nous trouvons dans le traité d'Apicius deux brouets de cette nature et pouvant être servis avec des viandes ou des légumes. Les voici :

Premier ragoût. — Poivre, livèche, menthe séchée, amandes de pin, raisin demi-cuit au soleil, dattes, fromage doux, miel, vinaigre, liquamen, huile, vin, raisiné et de nouveau des dattes.

Il est vraiment regrettable que nous ne trouvions sur le mode de cuisson et les quantités de produits employées dans cette recette aucune indication. Nous pensons néanmoins que les condiments entrant dans sa préparation devaient être d'abord cuits dans le jus ou frits dans l'huile, puis broyés dans le mortier et passés ensuite à l'étamine. Ce n'est évidemment qu'après avoir procédé de la sorte que l'on pouvait ajouter le liquamen et le vinaigre avec lesquels ce brouet devait être placé dans la marmite (fig.) (1) pour parfaire sa cuisson.

Second Ragoût. — Menthe séchée, coriandre, feuilles (le tout frais), poivre en poudre, miel, liquamen ; allongez avec vinaigre.

Pour terminer ce chapitre, voici un jus servant à l'accommodement des viandes marinées :

Prenez poivre, menthe séchée, ache (persil sauvage), pouliot séché, fromage, amandes de pin,

(1) Le musée de Naples en possède une provenant des fouilles de Pompéï.

miel, vinaigre, liquamen, jaunes d'œufs, eau fraîche. Faites tremper ensuite du pain dans de la piquette ; mettez du fromage de vache, ainsi que des concombres dans un vase et placez entre ces ingrédients des amandes ; coupez oignons, foies de poulets ; répandez la sauce ainsi obtenue sur votre viande, puis servez.

Les Marchés

Les marchés romains présentaient avec ceux que nous eûmes dans le Nord, alors que florissait l'institution des corporations ou jurandes, de grandes analogies. Une chose les différenciait pourtant : c'était la réglementation.

Moins formalistes que nos pères, les Romains avaient réduit à un minimum insuffisant la surveillance que devaient y exercer les inspecteurs ; si bien que les vendeurs, peu gênés dans leurs entournures, avaient pris l'habitude de surélever de 3 à 400 % (et cela bien entendu malgré les édits) le prix des objets qu'ils exposaient. Les personnes inexpérimentées étaient seules victimes de ces procédés, nous l'admettons. Il n'en est pas moins certain que ces écarts font supposer que les édiles devaient assez souvent fermer les yeux sur ce qui se passait en ces lieux consacrés à Mercure.

Sur ces marchés, on trouvait (et en quelques minutes encore, tant ils étaient admirablement aménagés) tous les éléments constitutifs d'un bon

repas. On y rencontrait même des cuisiniers offrant à la journée ou à la fraction de journée leurs services pour préparer les divers comestibles qu'on y venait chercher. Ces mercenaires étaient précieux à qui, n'ayant point de domestiques, avait à l'improviste des parents ou des amis à traiter. Leurs prétentions malheureusement étaient peu en rapport avec leur savoir car, bien qu'ils se prétendissent pour le moins issus de la cuisse de Dédale (1), il leur arrivait de gâter les meilleurs plats. Ce n'était point à cause d'y mettre des épices, par exemple, car ils se refusaient à comprendre que l'on accommodât la viande avec des herbes et que l'on assaisonnât celles-ci avec d'autres herbes et avec l'affreuse moutarde pilée qui faisait pleurer les yeux. « Qu'ils gardent pour eux, s'écriaient-ils en parlant de leurs émules appartenant au classissisme gastronomique (2), qu'ils gardent pour eux leur cuisine qui ronge les entrailles et abrège la vie ; les bêtes ne veulent pas de ces maudites herbes, les hommes les avalent. Pour nous, nous le disons hardiment, ceux qui mangent de nos mets sont capables d'atteindre l'âge de deux cents ans, surtout quand, dans nos casseroles, nous avons mis, pour cuire le gibier de Neptune, du cicilindre, du cipolindre, du macis ou du sancaptis. Cela cuit de soi-même. Quant au gibier de terre, nous employons pour le mettre en valeur du cicimandre, de l'happalopside ou de la cataractrie. »

---

(1) Queux fameux dont parle Pétrone.
(2) Comédies de Plaute.

LES VIANDES

—

Porc

Dans un travail du genre de celui que nous poursuivons, il est indispensable que l'on trouve, pour la facilité des recherches, groupés par catégories et dans un ordre d'avance déterminé, les aliments et surtout les formules gastronomiques dont la connaissance et la pratique judicieuse constituent l'art culinaire proprement dit. C'est pour nous conformer à cette règle que nous avons classé les recettes dues à Apicius ou à d'autres écrivains latins, dans l'ordre ci-après :

1° Viandes de boucherie ;

2° Gibier à poil et à plume ;

3° Volaille ;

4° Poissons, mollusques, crustacés, etc. ;

5° Légumes ;

6° Fromages.

Ceci entendu, accordons à l'animal qui fut cher à Monselet les avantages de la prééminence :

L'établissement des Gaulois sur les rives du Pô, joint au grand commerce d'échange que les Romains entretenaient avec ceux de leurs congénères qui étaient restés fixés dans la mère-patrie, avaient grandement contribué à populariser dans

toute l'Italie la chair d'un quadrupède qui, auparavant, n'y était guère connu : le porc.

La viande de cet animal provenant des provinces traversées par le Rhin et par la Meuse, viande qui en ces lieux recevait un fumage particulier, jouissait notamment d'une vogue incontestée qu'elle devait — on ne l'a pas oublié — à son goût aromatique plus marqué et à sa consistance autrement grande que celle qu'elle acquérait dans les autres contrées où l'on pouvait s'en pourvoir.

Les Romains ne se bornèrent pas toutefois à la manger à la façon gauloise ; par la suite ils tentèrent en effet — ce en quoi ils réussirent pleinement — de lui faire subir d'autres apprêts. Vulgarisées, ces expériences mirent le sceau à son universelle renommée et parvinrent bientôt à lui faire exercer sur l'empire des estomacs, à l'exclusion presque des autres viandes de boucherie, une véritable maîtrise.

Il existe du porc deux modes d'accommodement que nous n'avons pas trouvés dans le traité d'Apicius. Pour cette raison, nous aimons à les exhumer avant tous autres des in-folio où nous les avons découverts ; ils concernent le porc farci aux oiselets et le porcelet bouilli et rôti à la fois. Les voici du reste tous les deux :

Première recette. — On introduit dans le ventre d'un porcelet dont on a fait préalablement la toilette, un chapelet de becs-figues, des grives et des huîtres ; on coud ensuite la déchirure de l'abdomen et, dans cet appareil, on présente l'animal à la broche. Constamment, jusqu'à ce que tout

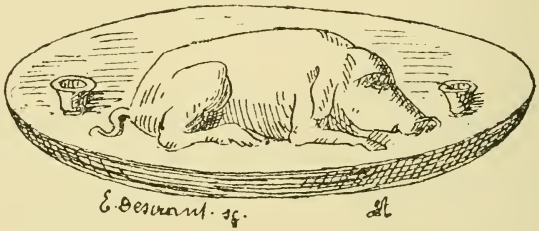
ce qu'il renferme soit cuit, on l'arrose de liquamen, d'huile et de vin.

Cette préparation était si coûteuse, tant par la variété des comestibles qu'elle exigeait que par les soins spéciaux qu'elle réclamait, que le Sénat dut contre elle édicter une loi.

Seconde formule. — On place dans de l'eau que l'on fait bouillir, un jeune porc que l'on dispose de telle façon que le liquide recouvre un côté seulement du corps. Quand celui-ci est cuit, on retire l'animal de son bain et, jusqu'à ce qu'elle soit grillée, on expose son autre face à l'action du feu. Au cours de cette opération finale, on doit sur lui répandre du liquamen, du cumin, de la livèche, de la coriandre, du poivre, etc. (tous les condiments ordinairement employés en pareil cas).

Voyons d'autres recettes, d'Apicius celles-ci :

Porcelet farci (1). — Après avoir tué un jeune porc et l'avoir débarrassé de ses entrailles, non par le ventre mais par le gosier, comprimez fortement ses chairs et faites sa toilette. Par une ouverture que vous pratiquez ensuite sous l'oreille, introduisez



(1) Ce plat offre assez de ressemblance avec le fameux rôti à l'impératrice.

dans son abdomen une farce ainsi composée : viande de bœuf, poivre broyé, livèche, origan, un peu d'ail, œufs crus, cervelles, le tout bien malaxé et arrosé de liquamen. Faites d'abord bouillir ce ragoût en ajoutant noix de pin et poivre en grains. Mettez la bête sur le fourneau et, après cuisson, disposez-la convenablement sur un plat (fig. p. 44).

Autre moyen de préparer le même mets :

Videz le porc de façon que son intérieur soit absolument net. Après l'avoir bien comprimé, remplissez son corps avec les ingrédients suivants : poivre broyé, livèche, origan ; arrosez avec liquamen ; ajoutez une cervelle pétrie avec deux œufs. L'intérieur du porcelet doit, en même temps que ces matières, être rempli de pâtisseries cuites à l'huile bouillante. Faites enfin rôtir l'animal en l'arrosant de son jus et en le saupoudrant de poivre.

Porc bouilli propre à être conservé. — Désossez d'abord le porc et enduisez-le de poivre, d'aneth, d'origan, de noix de pin délayés avec liquamen, vinaigre et miel. Mettez-le fumer alors, après l'avoir arrosé d'huile. Lorsque sa chair sera convenablement imprégnée des aromates indiqués ci-dessus, faites-la bouillir avec sel, puis mettez-la refroidir et saupoudrez à nouveau de sel.

Cochon de lait. — Faire cuire avec les condiments ci-dessous : poivre, 1 once ; vin, 1 chopine ; huile la plus fine que vous puissiez trouver, 1 grand saucier ; liquamen, 1 petit saucier.

Cochon bouilli. — Broyer dans un mortier : livèche, coriandre, menthe séchée, rue ; faire frire le tout

dans l'huile ; ajouter liquamen, miel et vin, puis placer le porc dans cette sauce, après l'avoir bien essuyé avec un linge blanc ; servir.

Porcelet rôti. — Faire une farce avec la queue, l'estomac, le lard, les rognons et la matrice du porc ; assaisonner avec poivre, semence de persil, menthe séchée, ail, vinaigre, miel et liquamen ; mettre cuire et arroser.

Porcelet rôti au fourneau. — Mettre au feu avec une sauce composée de : miel, sel, persil (6 scrupules), gingembre (6 scr.), baies de laurier (5 scr.), origan (6 scr.), pyrèthre (6 scr.), semence de persil sauvage (6 scr.), poivre (12 scr.), huile et jus de viande à volonté ; arroser fréquemment le rôt avec ce jus.

Bouilli délicat de porc, convenable aussi pour toute autre chair. — Faites une sauce avec poivre, livèche, origan, rue, oignons secs délayés dans miel, vin, vinaigre, huile. Lorsque la viande est cuite, vous la pressez dans un linge pour lui enlever l'humidité et vous répandez la sauce dessus.

Ci quelques formules d'assaisonnement pour les entrailles de porc :

Boudin de matrice de truie. — Ces boudins se font ainsi : prendre poivre en poudre, cumin, deux courtes têtes de poireaux pelées, rue et gelée de viande ; travailler tout cela avec la chair et, après avoir fait cuire un instant, ajouter poivre et amandes broyés dans un mortier ; remplir ensuite le boyau et mettre au feu dans huile, eau et gelée avec une poignée de poireaux et de l'aneth.

Boudin. — Prendre des jaunes d'œufs cuits, des

pignons hachés, un oignon, un poireau coupé en menus morceaux ; mêler à ces choses diverses du poivre légèrement pulvérisé, de la gelée de viande et du vin ; remplir les boyaux et faire cuire.

Boudin de bette. — Prendre des bettes et des poireaux frais, les hacher et les faire cuire ; les arranger alors sur un plat ; assaisonner de poivre en poudre, de cumin et verser sur le tout du bouillon ainsi que du vin cuit au soleil afin de l'adoucir si c'est nécessaire ; faire ensuite bouillir ce qui précède avec la chair ; malaxer convenablement et introduire dans les boyaux.

Le boudin si connu dans les environs de Nivelles et vulgairement appelé « *tripes à l'jote* » ne différait pas sensiblement, on le voit, de celui dont nous venons d'énoncer la recette.

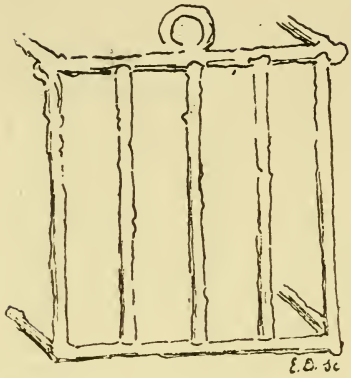
Boudin de cervelle. — Travailler ensemble cervelles de porc, œufs, noix de pin, un peu d'ail, le tout étendu de liquamen ; faire le boudin avec cette chair et mettre bouillir.

Les saucisses romaines étaient, comme les nôtres, faites avec de la chair de porc autant que possible réduite à l'état de charpie. Nous allons examiner quels en étaient les modes de cuisson et d'assaisonnement.

Manière de préparer les saucisses à l'œnogarum. — Mêlez à votre chair du poivre broyé, de la livèche et du pyrèthre ; introduisez le tout dans les boyaux et mettez dans une marmite pour faire cuire ; arrosez de liquamen additionné d'eau de source ; servez.

Saucisses à l'amidon. — Broyez dans un mortier : poivre, livèche et origan en petite quantité ; ajoutez

sil et gingembre ; délayez le tout avec miel et liquamen ; arrosez avec ce jus puis mettez bouillir ensuite les saucisses en les enduisant d'une couche d'amidon.



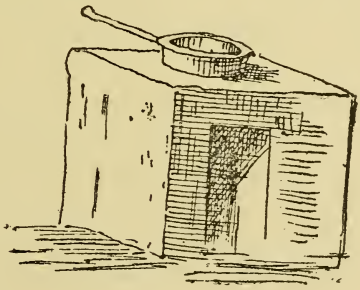
On peut manger ce mets cuit sur le gril (fig.)

Entrailles de porc. — Lavez convenablement les entrailles dans de l'eau salée et acidulée ; faites une pâte que vous composerez comme suit : les morceaux les plus délicats du porc, trois cervelles, œufs crus, grains de poivre, amandes de pin, le tout haché ensemble et tempéré avec du liquamen ; assaisonnez cette chair avec poivre, livèche, aneth, gingembre, un peu de rue, garum et remplissez vos boyaux de façon qu'ils ne puissent crever en se dilatant.

Préparés ainsi qu'il vient d'être dit, les boyaux de porc, comme finesse, ne devaient évidemment le céder à aucun autre plat. Cependant, paraît-il, parmi les dépouilles de cet animal il était un viscère qui passait pour avoir une délicatesse plus remarquable encore : c'était le foie. Le foie que les épicuriens préféraient était celui du porcelet que l'on avait dès sa naissance gavé de miel, de figues

et de médum. Cette nourriture avait la propriété de donner — et cela, hélas, au détriment des autres parties du corps — au foie de la pauvre bête une exubérance extraordinaire. — Ce mets fameux était soumis au régime suivant d'accommodement : œnogarum, poivre broyé, thym, livèche, liquamen, vin et un peu d'huile ; on arrosait le foie pendant sa cuisson.

Bien que d'essence moins aristocratique, morceaux de gourmands étaient également les oreilles, les pieds, la couenne, les rognons et enfin l'appendice caudal du même animal. Afin de pouvoir s'en servir dans les occasions exceptionnelles, chez le peuple on conservait tout cela dans une saumure faite de vinaigre, de miel et de sel. Lorsque, par suite d'un séjour trop prolongé dans cette marinade, il arrivait que les morceaux que nous venons d'énumérer étaient trop fortement imprégnés de salpêtre, on remédiait à cet inconvénient en les plaçant dans un récipient (fig.) contenant du lait



de vache et en les transportant ensuite, jusqu'à ce qu'ils parussent moins chargés de sel, dans un

autre vase rempli d'eau. Ce procédé était également usité pour attendrir et mettre à point les viandes fumées des Gaules.

Le bœuf.

La chair du bœuf paraît avoir été la nourriture favorite des peuples primitifs. Au temps d'Homère, les Grecs faisaient sur d'énormes broches cuire l'animal entier et s'en partageaient ensuite les membres rôtis et ruisselants de jus.

Pourquoi les Romains ne s'approprièrent-ils pas cette façon de la manger ? Nous en sommes réduits là-dessus aux conjectures. Peut-être était-ce parce que chez eux le bœuf rendait à l'agriculture des services tellement signalés qu'il eût été maladroit, sous n'importe quel prétexte, de le tuer ? Ou bien aussi parce que l'on éprouvait à son égard une sorte de répulsion qui trouvait sa raison dans l'engouement irraisonné que l'on avait pour les individus de tout âge appartenant à la race porcine ?

Apicius, dans son « *Traité de la bonne chère et des assaisonnements* », ne fait qu'une seule fois mention de la viande de bœuf et cela incidemment encore, puisqu'il se borne à en recommander l'utilisation pour l'amalgamer avec d'autres éléments pouvant servir à composer une pâte à farcir.

L'agneau et la brebis.

Pas plus que le bœuf et le veau, du reste, la brebis, à cause de la rancidité de sa chair, n'était comptée au nombre des aliments que l'on faisait figurer sur les tables. Il en était tout autrement pourtant de l'agneau qui, suivant la poétique expression de Juvénal, n'avait pas encore brouté l'herbe ni les jeunes pousses des saules inclinés. L'agneau élevé dans les sites délicieux du Latium et que l'on avait soumis à un régime lacté, était en effet, bien qu'on le considérât comme un mets simple et facile à se procurer, une des choses les plus exquises que l'on pût s'offrir. Voici les deux seules recettes de ce plat qui soient arrivées jusqu'à nous :

Morceaux les plus délicats de l'agneau. — Etuvez dans une marmite vos morceaux d'agneau avec poivre, liquamen et flageolets bien préparés. Après cuisson partielle, répandez sur ce ragoût de nouveau du liquamen et de l'huile dans lesquels vous aurez au préalable dilué les condiments ci-après : poivre en poudre, un peu d'ail, cumin broyé et bouchées de pain (grillé sans doute).

Agneau frais. — Mettez la partie de l'agneau que vous voulez cuire dans un plat à rôtir ; saupoudrez-la de semence de coriandre, de poivre, de sel et introduisez-la dans le fourneau avec de l'huile. Après cuisson, servez.

Le gibier à poil et à plume.

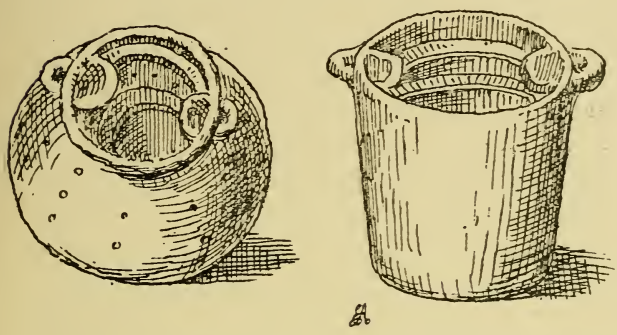
Selon moi, le premier oiseau est la grive
Parmi les quadrupèdes, j'accorde la palme au lièvre.

Le lièvre, avec la grive dont nous aurons dans un instant l'occasion de nous occuper, détenait, comme le dit le vieil épigramme latin, le sommet de l'échelle gastronomique. Bien qu'elle soit échauffante, en réalité, lorsqu'il en est fait abus, sa chair passait pour être d'une digestion facile et, ce qui était mieux encore, pour assurer au visage de ceux qui avec ferveur et onction s'adonnaient à sa mastication, un air d'éternelle jeunesse. Ces propriétés auraient suffi déjà pour que l'on accordât à l'animal qui, à tort ou à raison, symbolise la couardise, un juste tribut d'hommages, s'il n'eût été aimé pour lui-même ; car il constituait un mets flattant à la fois le sens de l'odorat et celui du goût, par l'aromatique senteur que dégageait sa viande pendant la cuisson et par la succulence qu'on reconnaissait à celle-ci lorsqu'on avait la bonne fortune de la savourer.

Nous aurons du reste suffisamment résumé le bien que, dans l'antiquité, les sybarites les plus célèbres pensaient du lièvre, lorsque nous aurons dit que l'empereur Alexandre Sévère exigeait qu'on lui en préparât un à chaque repas.

Un autre animal, le loir, faisait aussi l'objet de la recherche des gourmets. Comme il avait pourtant le corps efflanqué lorsqu'il était en liberté et que les poires qu'on lui laissait manger ne l'arron-

dissaient guère, on avait pris le parti de l'engraisser en limitant dans une certaine mesure sa dépense de mouvement. Pour cela, on le tenait renfermé dans un vase de métal poli et percé de trous (fig) ; on



assujettissait dans ces ouvertures des baguettes de coudrier sur lesquelles, tout en grignotant sa nourriture, le petit rongeur pouvait cheminer à l'aise.

Le chevreuil (la chèvre sauvage comme on l'appelait alors), le cerf, le daim, le hérisson et le sanglier étaient appréciés également, bien qu'on en fît cependant moins de cas.

La diversité des choses dues au génie inventif de Dédale et qui parurent sur la table de Trimalcyon dans le banquet fameux qu'immortalisa Pétrone (Satiricon), détruit la réputation que l'on a faite injustement aux Romains de trop sacrifier au substantiel en tant que gastronomes.

Ils aimaient sans doute le marcassin en pâté, ces

intrépides mangeurs, mais (la preuve en est acquise) leurs estomacs tressaillaient aussi d'aise à la vue d'un plat de becfigues ou de grives.

Ils raffolaient littéralement de ce dernier et intempérant volatile ; ils ne se contentaient pas de s'en faire servir lorsque l'automne le ramenait grappiller les raisins qui se doraient sur les pampres rougeâtres de leurs coteaux, mais ils exigeaient en outre qu'on leur en donnât en n'importe quelle saison de l'année. Pour satisfaire ce caprice, on s'essaya d'abord — et l'on y réussit — à élever des grives en volière (Lucullus en possédait une, dit-on, qui en renfermait plus de trois mille). Ce n'était toutefois là qu'un demi-succès car, dès qu'il se trouvait emprisonné, l'oiseau perdait le fumet si caractéristique qu'il possède à l'époque des vendanges. Heureusement, ce fumet, un régime raisonné de nourriture parvint à le lui restituer, en sorte que les fastes culinaires eurent bientôt enregistré une victoire de plus.

Si, dans le royaume de la gourmandise, il avait été loisible, après avoir attribué la royauté à la grive, d'instituer une vice-royauté, celle-ci assurément eût été conférée en partage à la timide tourterelle et au majestueux faisan. Au rossignol, à l'alouette, à la bécasse d'abord ; à l'autruche, à la grue, au ramier, au flamant et au perroquet ensuite, fussent revenues les autres charges honorifiques de cette monarchie.

Lucullus, paraît-il, se faisait confectionner des pâtés dans la composition des quels les cervelles de rossignols se mariaient le plus scandaleusement du

monde avec les langues de becfigues ou d'alouettes. — La tourterelle tenta aussi sa verve gloutonne.

Héliogabale, (1) lui, bien que comme Caligula, il aimât le faisan par-dessus tout, ne dédaignait pas les cervelles d'autruches. Un jour il fit paraître à sa table un plat qui avait nécessité l'occision de six cents de ces géants ailés.

L'éclatante parure du perroquet ne faisait pas non plus trouver grâce à cet oiseau bavard devant les mâchoires romaines. Sa chair avait quelque ressemblance avec celle du ramier et du pigeon ; c'était raison suffisante de lui donner, pour l'ensevelir, comme à eux un linceul de sauce.

Voici comment se cuisaient et s'assaisonnaient quelques-uns des animaux à poil et à plume que nous venons de citer :

Lièvre rôti. — Faites bouillir d'abord votre lièvre ; mettez-le sur un plat et introduisez-le dans le four. Quand il est presque cuit, arrosez-le d'huile fraîche et des ingrédients ci-après que vous préparerez d'abord et mélangerez au jus de votre rôt : poivre en poudre, sarriette, oignons, rue, semence de persil, liquamen, ail, vin et un peu d'huile.

---

(1) Les exigences de cet empereur sont restées légendaires. C'était lui qui prétendait que la cherté des plats était le meilleur stimulant de l'appétit. On lui prête encore cette extravagance : Quand il se trouvait dans une de ses résidences éloignées de la côte, il ne consentait à voir sur sa table que du poisson de mer. Lorsque, au contraire, les chaleurs l'amenaient dans un de ses palais du littoral, il exigeait qu'on ne lui servît que des oiseaux vivant à l'intérieur des terres.

Le transport de ces comestibles coûtait, comme bien on pense, des sommes folles.

Lièvre farci. — Enveloppez le corps du lièvre dans une toilette de porc ; introduisez-le dans le four, après l'avoir saupoudré des épices suivantes : amandes entières, noix coupées, grains de poivre, les poumons du lièvre hachés avec des œufs. — Faites après cela un nouvel ingrédient ainsi préparé et dont vous arroserez votre rôt pendant la cuisson : poivre, rue, oignons, sarriette, dattes, vin cuit. Faites bouillir le tout jusqu'à ce que cela se soit épaissi et répandez cette sauce sur le lièvre que vous laisserez dans son plat avec du poivre et de l'ail.

Cerf et Chevreuil. — Faites rôtir et servez dans le jus suivant: poivre, livèche, carvi, cumin, persil, semence de rue, miel, moutarde, le tout délayé dans huile, vinaigre et liquamen.

Manière de préparer la brebis sauvage. — Mettez étuver votre rôt et arrosez-le ensuite d'un jus composé des condiments suivants que vous aurez fouettés dans un vase, jusqu'à complet mélange, avec un petit balai fait de branches séchées d'origan et de menthe, livèche, poivre, cumin, menthe desséchée, thym, ail, racines de Damas macérées, vin, miel, liquamen, vinaigre, huile, raisins cuits au soleil pour donner couleur.

Sanglier rôti. — Bien essuyer votre morceau et le saupoudrer de sel et de cumin broyé ; le laisser ainsi jusqu'au lendemain ; le mettre alors dans un plat et l'introduire dans le four. Lorsque la cuisson sera parfaite, servir avec une sauce bouillie composée de miel, vin cuit, vin demi-cuit et liquamen.

Autre sauce pour sanglier. — Poivre, livèche,

semence d'ache, menthe, thym, amandes grillées, vin, vinaigre, liquamen, un peu d'huile. Lorsque cette sauce aura subi un bouillon, placez-la dans un récipient et battez-la avec un fouet de branches d'origan et de rue. Si vous désirez obtenir une sauce plus épaisse, il faut en faire la liaison avec un blanc d'œuf en remuant méthodiquement. Votre sanglier cuit, ajoutez poivre en poudre et servez.

Sauce pour toute espèce de gibier bouilli ou rôti. — Poivre (8 scrupules), rue, livèche, semence de persil, baies de genévrier, thym, menthe séchée (6 scr.), pouliot (3 scr.). Pilez le tout très finement ; travaillez ensuite dans un vase avec du miel et servez cela avec de l'oxygarum.

Farce de loir. — Broyez dans un mortier la chair cuite du loir avec poivre, amandes de pin, ail et liquamen. Cette pâte étant liée et pressée, faites-la cuire sur le brasier d'airain.

Sauce pour préparer la grive, le paon, le faisan et l'oie. — La sauce propre à manger ces divers oiseaux se prépare comme suit : poivre, cumin frit, livèche, menthe, raisins séchés ou raisins de Damas, peu de miel ; additionner de vin de myrrhe, liquamen et vinaigre en agitant le tout avec un fouet de persil et de sarriette.

Autre sauce pour oiseaux. — Introduisez dans l'estomac des oiseaux que vous voulez cuire des olives fraîches concassées. Après avoir recousu la déchirure par laquelle vous les aurez fait entrer, mettez bouillir jusqu'à cuisson ; retirez alors les olives et servez.

Autruche bouillie. — Mettez étuver l'oiseau dans

une marmite couverte jusqu'à ce qu'il ait bouilli ; retirez-le alors et enduisez ses différentes parties d'amidon ; disposez celles-ci sur un plat ; saupoudrez-les de poivre et arrosez avec le jus suivant : poivre, menthe, cumin, semence de persil, dattes, miel, vinaigre, liquamen, huile en petite quantité.

Façon d'accommoder la grue et le canard. — Lavez et troussez l'oiseau ; cuisez-le ensuite jusqu'à demi-coction dans huile, eau, sel et aneth ; retirez-le de la marmite et, après l'avoir essuyé, remettez-le dedans avec huile, liquamen, bouquet d'origan et de coriandre. Faites cuire modérément jusqu'à ce que la volaille ait pris couleur et répandez dessus : poivre broyé, coriandre, cumin, miel, vinaigre, rue et une partie du jus de la cuisson. Lorsque tout cela aura bouilli, retirez l'oiseau du récipient, recouvrez-le d'amidon et replongez-le pour le faire bouillir de nouveau dans sa sauce. Mettez-le enfin sur un plat et versez la sauce dessus.

Manière de préparer les perdrix, les tourterelles et les faisans bouillis. — Videz votre oiseau. Introduisez ensuite dans sa cavité un enduit composé de poivre, livèche, semence de persil, menthe, myrte, baies de genévrier, raisin, miel, vin acidulé, liquamen et huile. Faites bouillir et mangez-le après cela dans son jus qui devra cuire jusqu'à ce qu'il devienne épais comme de la gelée.

Manière de préparer les ramiers et les pigeons engraissés. — Rôtissez ces oiseaux, puis servez-les avec cette sauce bouillie : poivre, livèche, coriandre, oignons secs, menthe, jaunes d'œufs, dattes, miel, vinaigre, liquamen, huile et vin.

Sauce pour préparer les oiseaux de marais. — Plumez vos oiseaux ; mettez-les dans le four après les avoir enduits de graisse et arrosez-les constamment d'huile. Préparez-leur ensuite le jus suivant : poivre, livèche, thym, menthe sauvage, sauge, dattes, miel, vinaigre, vin, liquamen et huile.

Manière d'accommoder le flamant et le perroquet. — Débarrassez l'oiseau de ses plumes et mettez-le ensuite dans une marmite avec de l'eau, un peu de vinaigre, du sel, de l'aneth, un bouquet de poireaux et de coriandre. Après cuisson, retirez-le du vase, enduisez-le de farine et replongez-le avec son jus naturel dans un coulis que vous aurez composé comme il est dit ci-après : poivre, cumin, coriandre, ail, menthe, rue, frits en huile; allongez avec vinaigre et raisiné.

La Volaille.

L'élève des oiseaux de basse-cour se pratiquait chez les anciens sur une très vaste échelle. Le peuple notamment dont nous étudions en ce moment la vie gastronomique s'entendait admirablement à engraisser les poules ; il les gavait, rapportent les auteurs, de figues et les tenait claustrées dans un endroit complètement privé de lumière. Comme il arriva que cette industrie devint d'autant plus lucrative que la nourriture présentée à ces

malheureux bipèdes ne coûtait presque rien, elle s'étendit au delà de toute espérance et menaça de compromettre leur reproduction.

Pour conjurer ce danger alors qu'il en était temps encore, sous le consulat de Caïus-Fannius, on rendit un édit qui défendait aux citoyens d'en tenir en mue pour la consommation. On trouva néanmoins la possibilité d'éluder cette loi en empruntant aux Déliens l'art de châtrer les jeunes coqs, ce qui fait que nous devons le chapon -- comme le fait remarquer un écrivain — à la défense qui fut faite de manger des poules !

Bien que longtemps on l'eût respectée chez les Romains, l'oie, lorsque le souvenir des services par elle rendus se trouva oblitéré dans leur mémoire, fut aussi soumise à un régime d'engraissement intensif. Il ne se passait d'année qu'on n'en fît dans ce but venir d'immenses troupeaux de Picardie.

Apicius nous a laissé fort peu d'indications sur la manière d'accommoder le poulet et l'oie. Voici en tout cas les seules qui puissent intéresser nos lecteurs :

Poulet en saucisse. — Huile d'olive, une livre ; liquamen, un quart de livre ; poivre, une demi-once ; mélangez tous ces ingrédients à la chair et coulez.

Poulet farci. — Videz votre poulet ; désossez-le ensuite et faites-le bouillir dans liquamen, huile et vin. Vous aurez eu soin auparavant d'introduire dans l'intérieur de votre volaille un oignon coupé en menus morceaux, de la coriandre et des cervelles de poulets. Lorsque la coction est faite, vous

émincez de nouveau un oignon ; vous ajoutez de la coriandre ; vous triturez dans un mortier du poivre et du cumin et délayez ensuite tous ces condiments avec deux œufs ou le jus de votre volaille ; vous replacez après cela le tout sur le feu ; vous faites bouillir et vous servez.

Oie au jus, d'Apicius. — Faire bouillir le corps de l'oie dans l'eau. Lorsqu'il sera cuit, l'essuyer avec un linge blanc et répandre dessus la sauce suivante : poivre broyé, livèche, coriandre, menthe séchée, rue ; ajouter liquamen et huile en petite quantité.

Les poissons, crustacés, mollusques, batraciens et sauriens.

Les Romains pratiquaient la pêche et capturaient, par des procédés identiques à ceux dont usaient les Gaulois, les hôtes frétillants des eaux claires et limpides ainsi que ceux qui, à la recherche d'une proie, s'agitaient dans les insondables profondeurs de l'Océan. A la différence des Gaulois pourtant, qui n'utilisaient pour leur rustique cuisine que les poissons pourvus de nageoires et quelques coquillages, les Romains, eux, avaient intelligemment introduit parmi les nuances diverses de leur gamme gourmande la plupart des crustacés et des mollusques ainsi que certains batraciens et sauriens.

Si, à la vérité, ils se montraient réservés à l'égard du crabe et de l'écrevisse, cela était moins dû aux fantaisies de leurs palais qu'à la croyance où ils

étaient que la cuisson d'un seul de ces crustacés dans un endroit voisin de leurs ruches, suffisait pour en chasser les abeilles (1).

Ils étaient également très friands d'huîtres dont ils faisaient un commerce considérable. Ils les élevaient dans des réservoirs creusés sur les côtes de l'Adriatique. Ils possédaient au surplus le secret de conserver frais pendant six mois ce délicieux testacé, sans qu'il fût utile de le tenir dans l'eau de mer.

Les menus dressés par leurs queux faisaient mention de pattes de grenouilles ainsi que de darnes de caïman, reptile que vraisemblablement ils tiraient du pays des Parthes.

Ils nourrissaient enfin, en des lieux humides qu'ils remplissaient de pierres concassées et de mousse, des escargots auxquels ils donnaient à paître des plantes aromatiques.

Le poisson de mer en tant qu'aliment, nous l'avons vu précédemment, était tenu en grand honneur chez les épicuriens ; l'esturgeon, la dorade, le congre, le surmulet, le turbot, le rouget, la murène, le thon, la perche surtout.

A la réserve du barbeau, de la truite et du goujon, on faisait beaucoup moins de cas du poisson de rivière. Il est vrai qu'on pêchait d'ordinaire celui-ci dans le Tibre qui charriait les immondices des cloaques.

Voici quels étaient les assaisonnements que l'on imposait aux uns et aux autres de ces poissons :

---

(1) Georgiques (Virgile).

Sauce pour congre rôti. — Faire rôtir le poisson et verser ensuite dessus le jus ci-après : poivre, livèche, cumin frit, origan, oignons secs, jaunes d'œufs cuits, vin miellé, vinaigre, liquamen, raisiné. Faire bouillir.

Sauce pour mulet frit. — Rue, menthe, coriandre, fenouil (employer ces condiments frais et verts), poivre, livèche, miel, liquamen, un peu d'huile. Faire bouillir et verser sur le poisson.

Autre recette. — Poivre, livèche, rue, noix de pin, miel, vinaigre, vin, liquamen, un peu d'huile. Faire bouillir, etc.

Murène frite. — Poivre, livèche, sarriette, safran, oignons, prunes de Damas dont le noyau a été enlevé, vin, vin miellé, vinaigre, liquamen, huile. Faire bouillir.

Autre recette. — Poivre, livèche, pouliot de montagne, semence de coriandre, oignons, noix de pin, miel, vinaigre, liquamen, huile.

Murène bouillie. — Poivre, livèche, aneth, semence de persil, sumac de Syrie, carottes, miel, vinaigre, liquamen, huile, moutarde et vin demi-cuit au soleil.

Autre recette. — Poivre, livèche, persil, origan, oignons desséchés, miel, vinaigre, liquamen, un peu d'huile. Après avoir fait bouillir, lier avec de l'amidon.

Dorade. — Poivre, livèche, carvi, origan, une baie de rue, menthe, une baie de myrrhe, jaune d'œuf, miel, vinaigre, huile, vin et liquamen. Faire bouillir, etc.

Dorade frite. — Poivre, coriandre, menthe

séchée, semence de persil, un oignon, vin demi-cuit au soleil, miel, vinaigre, vin, liquamen et huile.

Jeune thon de moins d'un an frit. — Poivre, livèche, origan, coriandre verte, oignons, raisin épépiné, vin à moitié cuit au soleil, vinaigre, liquamen, raisiné, huile ; le tout bouilli. Cette sauce peut également se servir avec le thon bouilli ; on y ajoute toutefois, si on le veut, du miel.

Rouget. — Poivre, livèche, carvi, cerfeuil, semence de persil, oignons secs, vin, vin fait de raisin demi-cuit, vinaigre, liquamen, huile. Après bouillon, bien lier le tout avec de l'amidon.

Ragoût de maquereau aux noix pelées et à l'amidon. — Prenez des boyaux et remplissez-les de chair de maquereau assaisonnée de poivre et de noix de pin ; ménagez dans ces boyaux d'espace en espace de petits vides que vous comblerez avec de la graisse de faisan fraîche. Faites cuire ensuite avec de l'hydrogarum.

Sauce pour la perche. — Poivre, livèche, cumin pulvérisé, oignons, prunes de Damas débarrassées de leur noyau, vin, vin miellé, vinaigre, huile, vin fait de raisin demi-cuit au soleil. Faites bouillir et servez.

Sauce pour anguilles. — Poivre, livèche, semence de persil, aneth, angélique, une datte, miel, vinaigre, garum, huile, moutarde, raisiné.

Sauce pour toutes sortes de poissons frits. — Videz votre poisson, salez-le et faites-le frire dans l'huile ; lorsqu'il sera cuit, versez dessus la sauce ci-après : poivre broyé, cumin, coriandre, origan, rue, vinaigre ; ajoutez miel, une datte, raisiné, huile et tem-

pérez avec de la gelée de viande. Mettez alors votre ragoût dans une marmite ; arrosez-le de sauce et saupoudrez-le de poivre.

Farce de poisson. — Mettez cuire d'abord le poisson dans un vase avec liquamen, jus, vin, poireaux émincés et coriandre. Après cuisson, hachez la chair du poisson et assaisonnez-la avec poivre, livèche, origan, le tout broyé. Faites frire et remettez alors bouillir le tout dans une marmite avec liquamen ; laissez refroidir, saupoudrez de poivre et servez.

Huîtres et coquillages au cumin. — Les huîtres doivent être préparées avec un jus composé de poivre, livèche, persil, menthe séchée, feuilles de laurier, mabbatrum (plante des Indes), cumin en assez grande quantité, miel, vinaigre, liquamen.

Sauce pour caïman frit. — Etuvez votre caïman avec poivre, livèche, rue fraiche, oignons, miel, vinaigre, garum et un peu d'huile. Au moment de servir, pour que la sauce soit moins longue, liez avec de l'amidon.

Sauce pour le cornuta. (1) — Poivre, livèche, origan, oignon, raisin doux épépiné, vin, miel, vinaigre, liquamen, huile ; faire bouillir.

Manière de préparer les escargots. — Placez d'abord vos escargots dans un bol de lait ; lorsqu'ils auront absorbé tout le liquide, plongez-les pendant un jour dans un mélange d'eau et de sel ; enlevez-les alors de leur coquille, faites-les frire dans l'huile et servez avec de l'oxygarum.

(1) Nous ne trouvons pas ce mot dans Noël. Ne s'agirait-il pas du narval ?

Fruits et légumes.

L'arboriculture avait atteint dans la Campagne romaine, au temps de Varron, un très haut degré de perfection. Les Romains avaient les premiers reconnu les vertus vivifiantes de la greffe et, en la pratiquant, étaient graduellement arrivés à faire croître sur les arbres qui auparavant ne donnaient que des baies à peau rêche et à chair aqueuse, des fruits d'une grosseur et d'un fondant qui ne laissaient rien à souhaiter. La pomme et la poire notamment étaient incomparablement exquises ; aussi, la faveur dont jouissaient ces deux fruits avait-elle incité les spécialistes à entourer de soins tout particuliers les arbres qui les produisaient. Grâce aux expériences auxquelles ils se livrèrent, ils en obtinrent de si nombreuses espèces que, pour pouvoir les distinguer les unes des autres, on fut contraint d'attribuer à chacune d'elles soit le nom de celui qui l'avait découverte, soit, à défaut de ce nom, celui de la ville ou de la contrée d'origine. On eut ainsi la pomme claudienne (de Claudius), la manlienne (de Manlius) l'appienne (d'Appius), la marienne (de Marius), la poire de crustumia (de Crustumium, ville de Toscane), celle de tarentina (de Tarente), etc.

La culture maraîchère ne le cédait guère à l'arboriculture, sa sœur cadette. Convenablement

fouillé et recevant une fumure s'harmonisant avec le genre de productions qu'on réclamait de lui, le sol, à l'exception de la pomme de terre et de quelques menus fruits, donnait à la cuisine tous les éléments qui nous sont actuellement impartis.

A la majeure partie de ces produits, on attribuait des propriétés médicinales qui, dans bien des cas, suffisaient à en recommander l'emploi. La laitue et la chicorée (1) passaient pour donner le sommeil ; le chou, s'il était cuit dans le bouillon, pour rendre les selles difficiles (cette vertu négative était toutefois annihilée si on le mangeait à l'huile et au garum). L'asperge, favorisait les urines et humectait l'estomac ; si elle était insuffisamment cuite, elle nourrissait peu ; si, au contraire, elle l'était davantage, elle restaurait mieux que d'autres légumes. La lentille purgeait excellemment, etc., etc.

Voici la façon de préparer quelques-uns de ces fruits de la terre :

Bettes. — Hachez un poireau ; prenez coriandre, cumin, raisin cuit au soleil, amidon ; liez avec huile et vinaigre et répandez cette sauce sur vos bettes.

Raves. — Faites bouillir les raves et exprimez-en le jus. Broyez d'autre part : cumin en grande quantité, un peu de rue, ail, miel, vinaigre, liqua-

---

(1) La laitue porte au sommeil, rafraîchit et humecte. Evidemment c'est pour cette raison qu'elle procure le sommeil ; et comme aussi entre tous les légumes elle nourrit puissamment, de même elle est d'une grande efficacité pour procurer un bon sang.

Opus de Re medica (Paul d'Egine) Ed. Joannis Joteris, Cologne 1534.

men, raisiné, un peu d'huile. Enduisez vos raves d'huile et, après avoir ajouté un filet de vinaigre, répandez votre brouet dessus.

Sauce vineuse pour chicorées. — Préparez votre sauce avec poivre, livèche, coriandre, garum, miel et huile. Faites bouillir et servez.

Autre recette. — Thym, sarriette, poivre, livèche, miel, huile, liquamen.

Pois. — Dépouillez les pois de leur cosse et faites-les cuire dans une marmite en ajoutant en guise d'assaisonnement : poireaux, coriandre, cumin, poivre en poudre, livèche, dattes, aneth. Faites bouillir le tout et servez.

Voici à présent deux recettes qui sont d'une grande difficulté d'interprétation. Comme nous les comprenons, nous les livrons à l'examen de nos bienveillants lecteurs qui pourront les comparer avec le mot à mot des recettes d'Apicius que nous donnons en note (1).

Pois farcis. — Tu cuis et tu ajoutes de l'huile. Tu cuis les membranes de pois et tu mets dans une marmite du jus, du poireau (la tête), de la coriandre fraîche et tu recouvres pour cuire. — Tu feras de petits carrés de viande et tu cuiras ensemble des grives ou d'autres oiseaux et des cervelles de jeunes poulets ; avec ce petit bouillon tu cuis de l'ail, du jambon, des poireaux et tu les refroidis. — Fris une demi-pinte d'amandes de pin. — Broie poivre, livèche, origan et gingembre. Verse le jus des enveloppes. Tu recouvres avec du gras double. Verse de l'huile et asperge ensuite les amandes de pin et place au-dessus de la farce de pois afin de protéger le fond. Place d'abord au-dessus la pulpe des pois, des poireaux et des plantes de Lucanie. De nouveau tu mets une couche de pois et tu alternes les couches de cette manière jusqu'à ce que tous les coins de la casserole soient remplis. De nouveau tu places des pois afin que tout l'intérieur soit garni. Tu cuis sur le fourneau à très doux feu pour que la cuisson soit faite du haut en bas. Tu cuiras des œufs durs ; tu

Pois farcis. — Dans un récipient, avec de l'ail, des poireaux, une demi-pinte d'amandes de pin frites, faites étuver de petits losanges de viande, des cervelles de jeunes poulets, des grives ou, à défaut de celles-ci, des oiselets; saupoudrez avec poivre, livèche, gingembre et origan. Après cuisson, retirez ces différentes choses de votre marmite et constituez-en une pâte. Cette pâte faite, couvrez-la, pour la garantir, de membranes de pois que vous aurez préalablement fait bouillir afin de les rendre plus malléables. — Pour donner à cette première enveloppe plus de résistance, entourez-la elle-même d'une toilette de porc. — Dans le fond d'un vase à couvercle disposez ensuite des amandes de pin que vous couvrirez d'huile ; placez immédiate-

---

jetteras les jaunes ; tu les placeras dans un mortier avec poivre blanc, noix de pin, miel, vin blanc et jus. Broie le tout et place dans un grand vase. Fais bouillir ensuite et, après que cela a bouilli, place tes pois farcis dans un plat et arrose-les de jus, ce qui est appelé blanc jus.

2. *Mets varié.* — Des bettes blanches hachées, des poireaux frais, la racine de l'ache, des escargots bouillis, des gésiers de poulets, des oisillons. Tu les fais cuire dans leur jus. Tu enduis la marmite et tu places dans le fond des feuilles de mauve. Tu composes un bouquet de légumes variés de manière qu'il soit élargi, les oignons étant renversés. — Coupe en petits morceaux des damas saines, des escargots, des mortadelles de Lucanie. Il faut que le tout puisse bouillir dans du jus (liquamen), de l'huile, du vin et du vinaigre. Lorsque tout cela a bien bouilli, broie poivre, livèche, gingembre, pyrèthre et fricasse le tout. — Transvase et fais de nouveau bouillir. Brise dans ta marmite des œufs en assez grand nombre, agite le jus qui reste et mélange. Enveloppe la marmite et prépare ainsi la sauce (œnogarum). Pulvérise poivre, livèche et fais frire. Enveloppe-les de vin, de jus de viande ; ajoute un peu d'huile et fais en sorte de faire bouillir. Après, tu enveloppes le tout avec de l'amidon. Verse le contenu de la marmite dans un grand plat. Auparavant tu y places des feuilles de mauve. Répands dessus l'œnogarum ; arrose de poivre et sers.

ment au-dessus la farce dont il vient d'être question et, afin que la cuisson puisse se faire de bas en haut, jusqu'à ce que le vase soit bien rempli, couvrez-la alternativement d'un lit de pulpe de pois, de poireaux et de plantes de Lucanie. Cela fait, dressez votre mets sur un plat et versez dessus le jus suivant : jaunes d'œufs, noix de pin, vin blanc, liquamen délayés dans un mortier.

2 *Mets délicat.* — Garnissez le fond d'une marmite de feuilles de mauve. Placez sur celles-ci des bettes blanches hachées, des poireaux frais, de la racine de persil, des gésiers de poulets, des escargots, des oisillons (ces deux dernières choses devront avoir bouilli dans leur jus) ; ajoutez des raisins de Damas charnus et coupez en menus morceaux des escargots et des mortadelles de Lucanie. Vous étuverez le tout dans liquamen, huile, vin, vinaigre ; vous ajouterez livèche, gingembre et pyrèthre. Avant la coction définitive, vous mettrez dans votre récipient des œufs en grand nombre et pour les mélanger avec ce qui reste du jus de votre ragoût, vous les agiterez avec un petit fouet composé de légumes variés (en ce qui concerne les oignons, la verdure seule doit servir à cet usage). Lorsque ce mets sera à point, disposez-le sur un plat garni de feuilles de mauve et servez avec une sauce à l'œnogarum.

Fèves avec la cosse. — Assaisonnez vos fèves avec poivre broyé, livèche, cumin, coriandre fraîche et répandez dessus du liquamen et du vin. Replacez-les ensuite dans un vase avec de l'huile ; faites bouillir à feu doux et servez.

Flageolets et pois chiches. — Il est indispensable de les mettre cuire dans l'huile, après les avoir assaisonnés avec du sel et du cumin.

Concombres. — Préparez vos concombres comme il est dit ci-après : liquamen et œnogarum non bouillis.

Concombres à l'alexandrine. — Après avoir bouilli vos concombres, mettez-les égoutter ; disposez-les alors sur un plat ; saupoudrez-les de sel et versez dessus un jus que vous ferez comme il suit : poivre broyé, cumin, coriandre, menthe fraîche, ail, vinaigre, dattes, amandes de pin ; afin d'enlever l'acidité de cette sauce, ajoutez miel, huile, liquamen et raisiné. Faites bouillir enfin en ajoutant du poivre et servez.

Cardons au jus. — Après cuisson, servez vos cardons avec une sauce faite de liquamen, huile et jaunes d'œufs.

Autre manière d'accommoder les cardons. — Après cuisson, arrosez vos cardons d'une sauce ainsi faite : rue, menthe, coriandre, fenouil (tout cela frais et pulvérisé) ; ajoutez poivre, livèche, miel et faites bouillir.

Laitues. — Se mangent avec des oignons coupés. C'est au printemps qu'elles sont le meilleures.

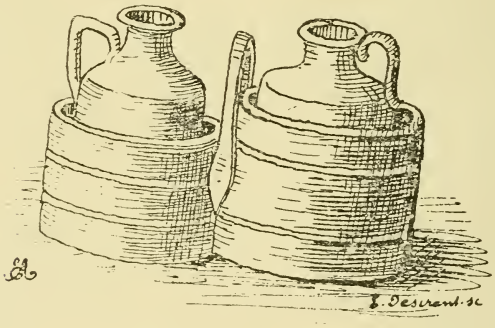
Chicorées. — En hiver on les mange avec n'importe quelle sauce, à condition d'y faire entrer du miel et du vinaigre.

Chicorées sauvages. — Assaisonnez-les avec de l'oxygarum. La recette de cette sauce diffère, nous le remarquons, quelque peu de celle que nous avons donnée précédemment. La voici : cumin , deux

onces ; gingembre, une once ; rue fraîche, une once ; nitrate de potasse, six scrupules ; dattes, douze scrupules ; poivre, une once ; miel, neuf onces ; ajoutez du vinaigre dans lequel vous aurez fait macérer du cumin d'Ethiopie séché. Après cela faites une pâte du tout et mélangez-y du miel pour lui faire prendre consistance.

Œufs et laitage.

L'œuf était la nourriture principale des peuples pasteurs. Hippocrate déjà le considérait comme le meilleur reconstituant. C'est d'ailleurs, il faut en convenir, la substance organique qui, tant par la richesse des éléments nutritifs qu'elle renferme,



que par l'extrême abondance de sa production, convient le mieux aux cultivateurs et aux malades. Aussi fut-il toujours à l'abri des révolutions

du goût. Chez les Romains, on faisait subir à l'œuf des préparations multiples, au nombre desquelles la plus originale certainement, était celle qui consistait à le manger alors qu'il avait été couvé. On le prenait également mollet, rôti avec une sauce à l'œnogarum, frit dans l'huile, poché, enfin en omelette. On en composait aussi des sauces d'un jaune crémeux dans lesquelles entrait une partie du contenu de l'huilier (fig. p. 72).

Pline rapporte que, de son temps — et cela, même dans les milieux les moins accessibles aux préjugés — on se serait bien gardé d'incorporer un œuf sans en avoir auparavant broyé la coque; c'était là, croyait-on, le seul moyen de se préserver des maléfices des magiciens, qui choisissaient ce symbole de la nature de préférence à toute autre matière, pour faire leurs incantations.

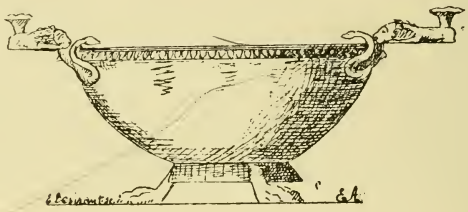
Suivant l'école de Salerne qui s'inspira fréquemment, on le sait, des trésors d'observations amassés par les anciens, le lait jouissait de vertus quasi-analogues à celles que l'on prêtait à l'œuf. L'usage en était prescrit aux malheureux que la phtisie, pas à pas, conduisait vers le tombeau. Cependant et nonobstant ces qualités curatives incontestées, le lait eût été impuissant à conquérir dans l'estime des gourmets une place enviable, si on ne fût arrivé à utiliser la crême pour fabriquer le fromage, qu'à défaut de beurre, les méridionaux étendaient ou découpaient sur leur pain.

Les fromages les plus prisés à Rome se rattachaient aux variétés suivantes : le doux ; le demi-doux ; celui du mont Lozère; le persillé, qui se

préparait en mêlant au lait caillé du thym pulvérisé ; ceux du Narbonnais et du Gévaudan. Le lait d'ânesse, de chèvre et de brebis avait la réputation de donner des produits parfaits.

Ci-après les quelques applications que nous possédons de l'œuf :

Œufs frais. — Lorsque vos œufs sont cuits, disposez-les dans une coupe profonde (fig.) et arro-



sez-les d'un jus ainsi composé : poivre, livèche, noix de pin infusées ; ajoutez miel, vinaigre et tempérez avec liquamen.

Œufs frits à l'œnogarum. — Faites bouillir vos œufs, mettez-les sur un plat et répandez dessus une sauce que vous ferez comme suit : liquamen, huile, vin pur (le tout bouilli). — Vous pouvez varier cette sauce en mélangeant à votre liquamen, du poivre et de l'ail.

Manière de préparer l'omelette. — Cassez quatre œufs et délayez-les en ajoutant une chopine de lait et une once d'huile ; prenez ensuite un poêlon à fond peu épais ; faites-y bouillir de l'huile dans

laquelle vous verserez alors votre préparation. Lorsque l'omelette sera cuite d'un côté, retournez-la et, lorsqu'elle sera cuite à point sur les deux faces, enduisez-la de miel et de poivre.

Préparation du Morëlum. — Pilez ensemble dans un mortier : herbes, ail, fromage demi-doux ; ajoutez huile, vinaigre et faites bouillir.

Hydromel. — Vin (sa fabrication). Les tavernes.

Le miel, par son origine, est évidemment une production des pays barbares. Il fut connu néanmoins assez tôt des peuples civilisés pour qu'ils songeassent, afin d'étancher leur soif, à en tirer parti en le délayant dans de l'eau et à le ranger ainsi, concurremment avec le lait et le cidre, au nombre de leurs boissons ordinaires. Chez les Romains nous n'avons guère vu qu'il eût été fait de ce breuvage une consommation bien grande et cependant ce peuple, ainsi que le prouvent les conseils que lui prodigua Virgile dans son poème sur l'art de nourrir les abeilles, devait avec ardeur se livrer à l'apiculture.

Lorsque, sans restriction aucune, il fut permis d'en user, le vin, qui répondait davantage d'ailleurs au tempérament des Italiens, obtint auprès d'eux un succès moins problématique. Contre lui cependant, aux premiers temps de la République, on avait provoqué la haine du législateur qui, agissant à l'instigation des anciens, l'avait interdit aux hom-

mes âgés de moins de trente-cinq ans et à toutes les femmes indistinctement.

Avec le temps il fut apporté de notables atténuations à cet édit insensé. On arriva même à recommander implicitement le vermeil et enivrant liquide ; toutefois la consommation ne s'en accrut guère pour cela et il ne fallut rien moins, pour vaincre à son égard la réserve des Romains — réserve basée d'abord sur le respect de la loi et devenue par la suite une habitude invétérée — que Lucullus à son retour d'Asie, en fit distribuer au peuple, la valeur de cent mille barriques.

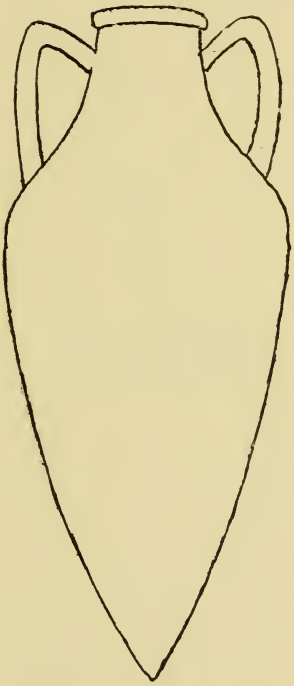
Les Romains buvaient le plus souvent, la chose va de soi, les vins que produisait leur terroir. Le plus justement célèbre d'entre eux était celui que l'on tirait du cru de Falerne ; c'était d'ailleurs un des seuls qui se conservassent. Le vin qui parut un jour sur la table de Caligula et qui, au dire de Pline, comptait cent soixante années d'amphore, avait certainement été produit par ces vignobles, à moins que ce ne fût par ceux d'Albi ou de Sétia.

Le selme, le cocube, le sabinin, le nonentain, le spoletum, ceux de Chio, de Lesbos, etc., ne manquaient pas non plus d'adorateurs. Aussi étaient-ils également réputés et se vendaient fort cher.

Dans son livre sur l'agriculture, Varron, qui écrivait une cinquantaine d'années avant la naissance du Christ, nous a parfaitement décrit les procédés en usage alors pour fabriquer le vin :

« Lorsque, disait-il, le raisin est mûr on procède aux vendanges. Il faut examiner d'abord par quelle partie du vignoble la récolte doit être com-

mencée, car le raisin précoce et le raisin noir mûrissant longtemps avant les autres espèces, doivent être cueillis les premiers. On doit aussi débuter par le côté du vignoble le plus exposé au soleil. On fait après cela un triage du raisin à manger en grappes et de celui dont on fait le vin. Le premier choix va au pressoir et de là au tonneau. Le raisin de table est mis à part dans des paniers, puis renfermé dans des vases de terre qu'on dépose au fond d'une futaille dont le marc est resté On le garde encore dans des amphores (fig.) enduites de poix que l'on dépose au fond d'un réservoir d'eau, ou bien on le fait sécher avant qu'il entre dans le garde-manger. Quand le raisin est foulé, on remet dans le pressoir les pédicules et les peaux pour en exprimer ce qui reste de vin doux et l'on augmente d'autant la cuve. Lorsque le marc ne rend plus, on coupe tout ce qui déborde du pressoir pour le presser à nouveau. Le résultat de ces derniers tours s'appelle vin de rognures.



On le met à part parce qu'il sent le fer. Quand le marc a été bien pressé, on le jette dans des tonneaux qu'on remplit d'eau et l'on obtient ainsi une boisson du nom de piquette que l'on sert l'hiver aux ouvriers en guise de vin. »

Après être sorti du pressoir, le jus du raisin (c'était notamment ce qui se pratiquait à Pompéï) était versé dans une sorte de chaudière sous laquelle on entretenait du feu, ce qui avait pour résultat de le réduire dans des proportions variables. On le transvasait ensuite à l'aide d'une cuiller de forme originale (fig.) dans des récipients de grès à goulot court et évasé, à panse longue, étroite et terminée en pointe afin de pouvoir être fichés en terre. Ces récipients portaient une étiquette indiquant l'année et la provenance du contenu et étaient placés dans des souterrains prenant jour du côté du septentrion.

Le vin, de même que les boissons chaudes, faisait l'objet du trafic des taverniers romains. On a découvert à Pompéï et à Herculanum une infinité d'établissements dont l'industrie était désignée par

une simple tête de bélier ou bien par la représentation sculptée en ronde-bosse de l'un ou l'autre des produits qui y étaient débités. A toute heure de la journée, on pouvait se procurer chez ces taverniers des breuvages vineux, des aliments cuits, tels que boudins, saucisses, cervelas (1).

(1) Nous avons trouvé dans l'ouvrage si complet de M. Roux intitulé « *Herculanum et Pompéi* » une planche représentant l'intérieur d'une taverne. Rangés autour d'une table, nous voyons, assis sur des escabeaux, quatre buveurs ; dans une buire, un éphèbe leur apporte ce qui est nécessaire pour remplir les gobelets. A l'une des parois de la muraille on remarque l'existence d'un des dressoirs dont nous avons parlé, dressoir auquel se voient accrochés, en lieu et place des ustensiles de ménage, des jambons, des cervelas, etc.

ÉPOQUES GALLO-ROMAINE & GALLO-FRANQUE

L'impulsion vigoureuse imprimée au commerce par les Romains, dès l'origine de leur établissement dans les provinces belgiques, est un fait que démontrent les travaux d'art et les magnifiques voies carrossables qu'ils ont légués à leurs descendants.

Quelque importants au double point de vue des échanges et des relations de toute nature qu'eussent été ces ouvrages, ils n'auraient pourtant pas exercé une bien grande influence sur la fortune de ceux qui étaient appelés à en bénéficier si, à côté d'eux et simultanément presque, il n'eût surgi des industries qui transformèrent en pays de cocagne, non seulement les endroits vierges de toute culture bien que naturellement fertiles, mais encore les

contrées qui par l'aridité de leur sol paraissaient vouées irrémédiablement à l'éternelle pauvreté.

C'est ainsi que dans le pays des Ségniens, il s'établit des usines où l'on fondit le fer et où l'on tra-travailla le cuivre ;

Chez les Tongriens, on fit des outres à mettre les liquides et on émailla la poterie ;

Chez les Eburons, on façonna (et on les rendit ainsi propres à divers usages) l'ivoire et la corne ;

Chez les Condruses, on abattit des arbres dont on confectionna des charpentes et d'autres ouvrages de menuiserie ; avec ardeur aussi — les forêts étant giboyeuses — on se livra à la chasse et à la tenderie aux grives (1), ces délicieux volatiles qu'affectionnaient les gourmets transalpins.

La richesse apportée aux Gaulois par l'exploitation de ces industries contribua, est-il utile de le dire ? à atténuer chez eux les regrets qu'avait dû leur faire éprouver la perte de leur indépendance et les disposa à ne pas se montrer plus que de raison réfractaires à un joug auquel ils étaient en définitive redevables d'aussi grands et d'aussi incontestables bienfaits.

Cette première concession faite aux nécessités de la vie, naturellement en entraîna d'autres, si bien qu'ils en vinrent à ne plus se montrer froissés de la supériorité du colon et à se rendre compte de ce que, si dans la hiérarchie du travail notamment il occupait une situation privilégiée, c'était moins

(1) La grive donna son nom dans notre pays à diverses localités, notamment à celle de Grivegnée.

à son endurance et à la force de ses biceps qu'il le devait qu'à l'éducation qu'il avait reçue.

De ce raisonnement sensé à tirer profit des enseignements qui en découlaient, il n'y avait qu'une enjambée et celle-ci fut bientôt franchie ; en sorte qu'il devint de bon ton de se vêtir, de s'habiller et de s'instruire comme les Romains. Sans utilité on dépassa même la mesure : les Gaulois arrivés à la fortune se firent construire des villas que l'on garnit de meubles et d'ustensiles semblables à ceux qu'utilisaient leurs modèles ; ils eurent des tables à pieds d'ivoire ou de métal contournés et sculptés ; des escabeaux, des bancs, des fauteuils, des lits de bronze garnis d'étoffes ; des draperies, des tentures, des coupes d'ambre et de jade, des statues, etc, etc. Un saint prélat, Venance-Fortunat, évêque de Poitiers, assure, tant l'esprit d'imitation fut porté loin, qu'ils se procurèrent des plats d'argent, de marbre et de verre ainsi que mille autres objets d'orfèvrerie dénotant un irrésistible penchant au luxe.

La cuisine gallo-romaine

La cuisine, comme tout ce qui vient d'être dit, devint évidemment romaine. Pour assaisonner les aliments, on s'inspira donc des traditions de Trimalcion : on fit quérir sur les rives du Nil des œufs d'esturgeon ; avec le fameux liquamen associé au garum, on prépara les oies et les chapons

engraissés aux châtaignes et au médum ; on voulut connaître les épices coûteuses telles que le poivre, le safran, le benjoin, le cumin, la truffe et l'on en usa pour accommoder le poisson, le sanglier et les viandes noires ; on désira avoir des parcs à élever les huîtres et les escargots ; enfin on manda des spécialistes de la péninsule qui apprirent aux gens du pays l'art de travailler la pâte et d'en faire des gâteaux, des tartes et d'autres douceurs constituant le dessert des citoyens de la ville des Césars.

Les Gallo-Romains arrosaient leurs repas de cidre, d'hydromel, de cervoise et de vin ; de vin surtout dans les classes dirigeantes qui le tiraient principalement de Falerne, de Gaza, en Syrie, pour les qualités de luxe et des côtes de la Meuse, de la Moselle et du Rhin pour les qualités ordinaires. Le breuvage vermeil était peu coûteux, au surplus, car son prix ne dépassait pas celui de la bière brassée chez les Céresses.

Le climat s'est-il modifié depuis ? il serait téméraire de l'affirmer ; toujours est-il que les trois derniers crus passaient pour avoir du corps et de l'arôme. Malheureusement, par les apprêts qu'on leur faisait subir sous prétexte d'épuration, on rendait ces vins visqueux et on leur communiquait en outre un goût désagréable en badigeonnant avec un mélange de poix et de cendres, les futailles qui devaient les contenir.

Nous ne reviendrons pour l'instant ni sur les vins aromatisés, ni sur la bière dont nous avons déjà ailleurs entretenu le lecteur. Quant à l'hydromel, il ne cessa de jouir auprès des Gaulois de la vieille

école de la faveur dont il était honoré précédemment ; voici d'après Rutilius-Taurus, agronome célèbre du Ve siècle, comment de son temps se préparait cette boisson si saine et sans doute pour cela tant délaissée :

Recette pour faire l'hydromel. — Au commencement des canicules prenez de l'eau claire (de source) et, pour trois setiers d'eau, ajoutez un setier de miel non écumé. Placez ensuite ce mélange dans des vases que pendant cinq jours vous ferez fortement agiter par des enfants ; après cela, durant quarante jours et quarante nuits, exposez ces vases à l'air.

Somme toute, on voit quels étaient, en peu de temps, les progrès accomplis par nos pères dans toutes les branches touchant à la science de l'existence, quand les hordes franques vinrent les surprendre en pleine période de travail et d'organisation. La réputation qu'avaient acquise par leurs exploits sanglants les bandes germaines était à cette époque si détestable que partout où elles portaient leurs pas on les fuyait à l'égal de la peste. Il n'en fallut pas davantage dès lors pour qu'à leur approche les artisans paisibles désertassent champs et ateliers et, par cet exode, contribuassent à replonger le pays dans les ténèbres des âges primitifs.

Ce fut donc sur un territoire désolé par la guerre et abandonné presque par sa population productrice que les Francs vinrent asseoir leur empire. Voyons quelles étaient les mœurs et la façon de vivre de ces farouches guerriers.

Les mœurs et la vie gastronomique chez les Gallo-Francs.

Grégoire de Tours, dont l'opinion en cette matière fait autorité puisqu'il vécut constamment dans l'intimité de leurs rois, rapporte que les Francs avaient le verbe haut, que toutes leurs cérémonies étaient précédées ou suivies de banquets et que, lorsqu'ils étaient excités par d'abondantes libations de vin, de cidre ou de cervoise, ils faisaient un tel vacarme que l'on ne pouvait s'entendre. — Leurs mœurs, dit l'évêque de Nicée, Eusèbe, ressemblaient à celles des bêtes fauves. A son tour, Diodore de Sicile affirme qu'ils avaient si peu de souci de la propreté et de l'hygiène de leur corps, qu'après chaque repas, dans leur barbe broussailleuse on retrouvait des bribes d'aliments.

Des gens qui se comportaient de la sorte ne devaient se préoccuper ni de la délicatesse des mets qu'on leur servait ni de la façon dont ils étaient assaisonnés. Du moment que ceux-ci leur étaient présentés dans des vases ou des récipients d'or ou d'argent, dont ils se montraient glorieux, peu leur importait en effet l'art qui avait présidé à leur élaboration.

Sous de pareils auspices, on conçoit que les quelques cuisiniers indigènes qui étaient entrés à leur service et avaient puisé leur savoir dans l'étude des manuels anciens, s'inquiétèrent médiocrement

de se conformer aux règles méticuleuses et compliquées tracées par ceux-ci et préférèrent, mettant ainsi leur commodité d'accord avec l'insouciance de leurs nouveaux maîtres, substituer à la pratique qu'ils avaient acquise, les quelques connaissances rudimentaires formant la somme des exigences des Francs en matière de cuisine. L'usage des mixtures savantes se perdit donc par ce fait et, avec lui, pendant environ deux siècles, disparurent de la circulation tous les ingrédients dont les Romains avaient fait jadis tant de cas.

Nous n'avons lu nulle part dans les chroniques que les Francs eussent fait, hormis le porc et le bœuf, une forte consommation de viande de boucherie. Ce ne fut que vers le VIIe ou le VIIIe siècle que l'on vit couramment le mouton et le chevreau paraître sur leurs tables. Ils faisaient cuire à la broche ces animaux en entier et, à l'instar des vieux Gaulois, s'en partageaient les membres déchiquetés ; à l'exemple des Gaulois aussi, les Francs étaient experts dans l'art de confectionner avec la viande de porc toute sorte de choses friandes : leurs andouilles, boudins, cervelas et saucissons étaient délicieux et c'est à eux que nous sommes redevables du chaudun de porc.

Les Francs aimaient à assouvir leur appétit, qui était toujours largement ouvert, avec la viande des bêtes sauvages ; celle des fauves : de l'urus, de l'ours, du sanglier surtout était l'objet de leur convoitise ; ils la servaient d'ordinaire grillée à la flamme et assaisonnée au sel, au vinaigre et au cumin. Ce brouet si primitif était sans doute

aussi le seul qu'ils eussent à leur disposition pour relever la sapidité des oiseaux de haut vol, tels que la grue et des poissons d'eau douce, comme la perche et l'anguille. Quant au poisson d'eau salée, nous ignorons comment ils le faisaient cuire, bien qu'à la vérité Fortunatus, évêque de Poitiers, parle, quelque part dans un de ses poèmes, de poissons qui sur les tables paraissaient baignant dans des flots d'huile ; mais ce n'était pas là une sauce. D'ailleurs, cette chair maigre devait naturellement être peu répandue car, bien qu'ils fussent aventureux et braves, les pêcheurs de l'époque disposaient de trop frêles esquifs pour se hasarder à aller, dans les profondeurs des mers lointaines, chercher la murène, la dorade, le turbot, le surmulet, et tous les autres habitants de l'onde dont les classiques latins ont proclamé l'exquise délicatesse.

L'huitre, le homard, la langouste, ne devaient pas être populaires non plus dans les cités de l'Austrasie et de la Neustrie ; il appert en effet des recherches auxquelles nous nous sommes livré que l'escargot et la tortue étaient les seuls animaux pourvus d'écailles que l'on y soumît à une préparation culinaire.

M. E. de la Bédollierre indique dans son savant ouvrage « *La vie privée des Français* » la manière de préparer le limaçon ; seulement comme cette formule n'est empruntée ni à un analyste ni à un hagiographe qui vécussent du temps des rois francs, mais à Apicius-Oelius lui-même, nous la lui laissons pour compte.

Plus authentique est, à notre humble avis, la recette que nous pouvons reconstituer d'après les lignes suivantes que nous extrayons d'un petit ouvrage bien intéressant de Mme de Renneville et portant pour titre « *Coutumes gauloises* » : « On pêchait, écrit cet auteur, beaucoup les tortues dans les rivières du Blaisois, de la Touraine et du Poitou. On les envoyait à la Cour, où elles faisaient les délices des princes et des grands seigneurs. Cependant les tortues de rivière ne valaient pas celles de terre ou de bois. Le Languedoc et la Provence faisaient de celles-ci un grand commerce ; on les mettait à l'étuvée et on les servait avec leur coquille. »

Du coût de la vie et des salaires chez les Gallo-Francs.

L'indifférence, le mépris même affiché par les Francs des classes élevées pour la majeure partie des viandes ainsi que pour toutes les choses qui étaient du domaine de la cuisine raffinée, pourrait nous amener à croire que, de leur temps, il y avait pour les miséreux grande facilité à se procurer les éléments qui actuellement constituent la base d'une nourriture saine et substantielle. Or, sur ce point, il est bon de nous entendre : Sous les Mérovingiens, le métal précieux — c'est un fait que l'histoire monétaire des peuples constate — était excessivement commun dans les provinces qui

venaient d'échapper au joug de la métropole. Toutefois, comme ce métal, or ou argent, se trouvait entre les mains des Leutes, et que généralement, bien qu'ils fussent d'une prodigalité folle, ceux-ci n'éprouvaient le besoin de le dépenser que dans le seul cercle des producteurs non assujettis à leurs lois, il en résultait que ces producteurs, hommes de métier pour la plupart, avaient naturellement l'existence aisée, tandis que les serfs, loin de recueillir le moindre avantage de la profusion du numéraire qui était en circulation, voyaient au contraire les difficultés de la subsistance croître précisément en raison directe de l'extrême mobilité des capitaux et cela sans qu'on leur en tînt compte.

Au VIIIe siècle, le salaire ordinairement alloué pour une journée de labeur opiniâtre s'élevait, pour les travailleurs des champs et les manouvriers, à fr. 1,10 environ. Un porc ou un cabri étant estimés trente francs de notre monnaie, il fallait donc à ces pauvres diables, souvent chargés de famille, un mois de travail pour acquérir l'un ou l'autre de ces animaux. Ces salaires de famine — faisons-le observer en passant — étaient d'autant plus scandaleux que les hommes de métier étaient royalement rémunérés.

Pour la fourniture d'une épée, (il n'était pas nécessaire encore qu'elle valût Durandal) un de ces ouvriers recevait 270 francs. En admettant que cette arme eût obligé celui qui l'avait forgée à travailler huit jours, défalcation faite de la matière première, avec son gain hebdomadaire il lui restait donc de quoi acquérir un bœuf et une vache ; neuf

porcs ou chèvres ; enfin plusieurs quintaux de blé.

« La loi des Francs Ripuaires (1) fixa, voyons-nous, le prix d'un bœuf de labour à 2 schellings d'or = 180 fr. de notre argent ; celui d'une bonne vache, à 1 solidus = 90 fr. ; d'un bon cheval de selle, à 6 solidi = 540 fr. ; d'un poulain, à 3 solidi ; d'une cuirasse, à 12 solidi = 1080 fr. ; d'un casque avec des plumes, à 6 solidi = 540 fr. ; d'une paire de cuissards, à 6 solidi également ; d'un bouclier avec la lance, à 2 solidi = 180 fr. ; d'un faucon non dressé, à 3 solidi = 270 fr. ; d'un faucon dressé pour la chasse de la grue, à 6 solidi = 540 fr. ; d'un faucon dressé ayant passé l'époque de la mue, à 12 solidi = 1080 fr.

La loi bourguignonne établissant le taux du wehrgeld évaluait le prix d'un esclave dans tel endroit à 30 solidi = 2700 fr. et dans tel autre à 25 solidi = 2250 fr. de notre argent ; le prix d'un beau cheval de selle à 10 solidi = 900 fr. ; celui d'un cheval ordinaire à 6 solidi = 540 fr. ; celui d'un poulain à 3 solidi = 270 fr. ; celui d'un bœuf à 2 solidi = 180 fr. ; celui d'une vache à 1 solidus = 90 fr. ; elle évalue le prix d'un porc, d'un mouton ou d'une ruche d'abeilles à celui d'une vache. Le prix d'une chèvre était d'un triens ou 13 1/2 deniers = 30 fr.

La loi des Visigoths fixe à 12 solidi la copie de l'assemblage de leurs lois. — Le médecin qui réussissait l'opération de la cataracte, recevait pour hono-

(1) Nous empruntons la plupart de ces chiffres à l'histoire de la fondation des Etats germaniques, de M. Wurth.

raires 5 solidi. Un médecin ne pouvait réclamer d'un élève, pour prix de son enseignement, que 12 solidi. — Le salaire d'un commis qu'un marchand étranger prenait à son service s'élevait annuellement à 3 solidi et les frais d'entretien annuels pour un enfant de moins de 10 ans, à 1 solidus.

Les prix du bétail et ceux des chevaux se trouvent fixés d'une manière analogue dans un codicille de la loi alamane. Une jument, d'après le plus ou moins de noblesse de sa race, coûtait 3, 6 et jusqu'à 12 solidi ; un taureau, 6 solidi. Nous retrouvons la plupart de ces mêmes évaluations dans la loi bavaroise. Au VIe siècle, on payait un esclave ordinaire 6 solidi. — En l'an 585, la cherté de la vie était si grande que le boisseau de céréales et le demi-setier de vin valaient un denier d'or (30 fr.). — En l'an 615, le prix d'un cheval fut fixé par l'évêque du Mans à 5 solidi.

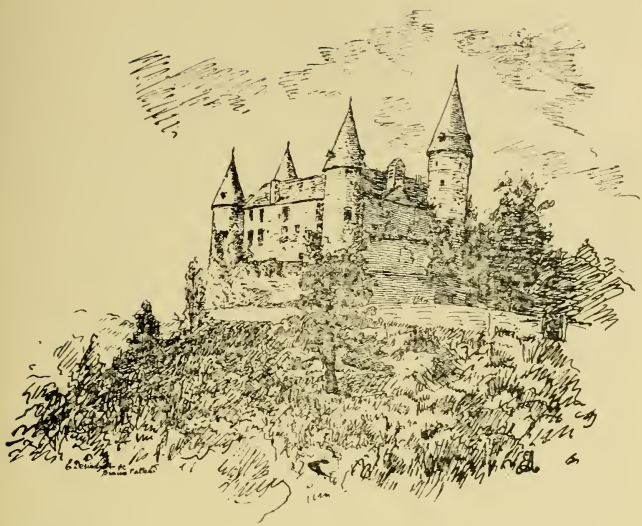
Dans un testament rédigé vers l'an 700, plusieurs objets en argent se trouvent estimés depuis 12 jusqu'à 50 solidi ; une croix d'or, à 7 solidi ; un anneau d'or, à 4 solidi ; une bride de cheval, à 12 solidi. — En l'an 725, un esclave se vendait à raison de 12 solidi et en l'an 735, à raison de 2 1/3 solidi. — A cette même époque, le salaire de 6 maçons et de leurs aides ou manœuvres était fixé à 25 deniers par jour ; ce salaire eût été assez élevé si, comme Guérard le croit, le prix du charriage et celui du matériel n'y eussent point été compris.

Dans l'intervalle des années 755 à 778, d'après un document de l'évêque de Metz Grodegang, 14

jours de travail se rachetaient par 8 deniers (20 fr.) — De l'an 779 à l'an 789, lorsque le solidus d'or n'avait plus cours légal, une loi décrétée à l'usage des Saxons évaluait un bœuf à 10 solidi (422 fr.) — Dans le capitulaire de la diète tenue à Francfort en 794, (1) Charlemagne fixa, à cause de la pénurie des céréales, le prix maximum du boisseau de froment à 4 deniers (14 fr.) tandis que celui des domaines ne pouvait être vendu que 3 deniers. — Le prix maximum de l'avoine fut fixé à 1 denier (3 fr. 50) ; celui de l'orge, à 2 deniers et celui du seigle, à 3 deniers. Les prix des mêmes céréales provenant des domaines étaient inférieurs : le boisseau d'avoine se payait 1/2 denier, l'orge, 1 denier, le seigle, 2 ; le froment, 3 ; 24 livres de pain blanc de froment valaient 1 denier et équivalaient à 30 livres de pain de seigle ou à 40 livres de pain d'orge et à 50 livres de pain d'avoine, etc. »

De tout ce qui précède, il faut conclure que, chez les Francs et les autres peuples dont il vient d'être question, les salaires étaient disproportionnés à l'importance réelle de la tâche fournie ; d'ou richesse relative pour les uns, pauvreté et misère pour les autres.

(1) Nous anticipons quelque peu ici ; mais de cette façon nous n'aurons plus à revenir sur ce sujet.



ÉPOQUE CARLOVINGIENNE

Sollicitude de Charlemagne pour ce qui regardait le bien-être de la vie.

Sous l'administration de Charles qui, par la suite, fut surnommé le grand, les sciences et les arts furent, sur toute la surface de l'empire, honorés et encouragés. Il se créa des écoles où le clergé, le mieux qu'il sut, s'ingénia à faire revivre dans l'âme des populations abruties par le règne de la force,

des sentiments de paix et de concorde conformes aux lois de l'Évangile et dans lesquelles on établit un enseignement qui permit aux gens du peuple de s'assimiler les connaissances indispensables à la pratique de certains métiers ; l'on forma ainsi des forgerons, des batteurs de cuivre, (dinandiers) des orfèvres et enfin des cultivateurs, qui surent profiter habilement des leçons qu'on leur avait inculquées. Charles lui-même, du reste, tant il était persuadé que du sort de l'agriculture dépendait le bien-être de ses états, prêcha d'exemple. Par ses capitulaires, en effet, il astreignit tous les chefs de ses métairies à s'occuper des soins à donner à ses jardins ainsi qu'aux animaux domestiques dont ils avaient la garde :

Il y aura, dit-il en ces mémorables ordonnances, dans nos moulins un nombre de poules et d'oies proportionné à leur importance.

Les basses-cours de nos principales métairies nourriront au moins cent poules et trente oies ; celles des manses, cinquante poules et douze oies.

Chaque juge entretiendra les viviers de nos cours et en fera établir partout où il le pourra.

Ceux qui vendront du vin n'auront pas à leur porte moins de trois ou quatre couronnes de rameaux (1).

On aura soin de préparer avec une propreté extrême tout ce qui doit se manipuler, comme le lard, le saucisson, les salaisons, le vin, le vinaigre,

(1) Cette coutume s'est perpétuée jusqu'ici dans le pays wallon.

le vin de mûre, le vin cuit, le garum, la moutarde, le fromage, le beurre, le blé brassé, la cervoise, le médum (vin de miel), la cire et la farine.

Nous voulons aussi que l'on fasse du saindoux avec la graisse des moutons gras aussi bien qu'avec le lard des porcs.

Chaque juge s'arrangera de manière à avoir dans nos villas des cygnes, des paons, des faisans, des canards, des colombes, des perdrix et des tourterelles.

Il y aura dans un magasin de chaque domaine, afin que l'on ne soit obligé de les réunir ou de les apprêter au moment où il en est besoin, des objets de literie (oreillers, lits de plume, couches ou taies d'oreillers, draps de lits) ; des étoffes pour garnir les bancs à tête ; des vases de cuivre, de plomb, de fer ou de bois ; des landiers ; des chaînes ; des crémaillères ; des doloires ; des haches ; des cognées ; des tarières ; des leviers, etc.

Les pressoirs de nos domaines seront convenablement entretenus et les juges veilleront à ce que notre vendange ne soit foulée avec les pieds.

Les poissons de nos viviers seront vendus chaque année et on les remplacera.

Nous voulons que l'on envoie au palais ou à l'armée de bonnes barriques cerclées de fer et qu'on ne fasse pas d'outres de cuir.

Nos jardins devront renfermer de la sauge, des concombres, des haricots, des laitues, du cresson alénois, de la menthe, de l'herbe aux chats, des choux, des oignons, de l'ail et du cerfeuil.

Des extraits que nous venons de parcourir, on

peut conclure — et nous en prenons acte — que, sous l'administration du prévoyant empereur, le cygne, le faisan, le paon, le garum, la moutarde, la menthe, le cresson, la laitue, le concombre, le safran, l'ail, etc., furent restitués au patrimoine des comestibles dont s'était nourri l'homme trois ou quatre siècles auparavant ; que l'on tint à ce que la propreté la plus stricte présidât à toutes les opérations qu'exigeait la trituration des mets et du vin ; que palais et maisons enfin furent ornés d'un mobilier commode et approprié aux idées que l'on se faisait du confort.

Si Charles eût recherché la bonne chère il n'eût pas agi autrement que nous venons de le voir. Cependant — et ceci donne la mesure de son désintéressement — il ne prêtait habituellement qu'une attention distraite aux mets qu'on lui préparait ; tout au plus daigna-t-il, dans le cours de sa vie, sourire à la vue de l'un ou de l'autre phénomène comestible, peu importe d'ailleurs d'ou provînt son originalité. Ce sourire (les courtisans étaient alors ce qu'ils sont maintenant) était interprété naturellement comme une marque de satisfaction ; aussi, pour lui plaire, chaque fois que le hasard des circonstances le ramenait dans une de ses villas favorites : à Héristal, à Celles, (fig. page 95) à Jupille, etc., les bonnes gens de ses domaines exploraient-ils la terre et l'onde pour leur arracher leurs trésors les plus cachés.

« Quand-dit dans sa Myeur des histors l'annaliste Jehan d'Oultremeuse — en 770, Charles, de Més en Lorraine où il avait passé les fêtes de Pâques, revint

à Liége ons li fist honneur. Et estoit adont venus à Liége une pisson, c'on appelle samon, qui avoit II tiestes, II cowes et II corps tous parfais et tenoit ensemble, par une verendis en june ; si costat à capitle do Liége V sols de gros. Si le présentat à roy Charle awec des altres salmons, bars et luches, et une cowe de vin de VI aime ; si le rechuit en grand greit, puis soy partit et s'en ralat vers Franche por Brabant. »

Dans une localité du pays de Liége, il s'est conservé jusqu'à l'époque actuelle, une tradition qui semble confirmer les fantaisies gastronomiques attribuées au grand empereur. Le 28 janvier de chaque année, les habitants de l'endroit se rendent processionnellement à l'église et déposent au pied de la statue de celui qui fut le bienfaiteur du pays un énorme pan de lard salé et fumé. Après cette curieuse cérémonie, chacun rentre chez soi et le soir célèbre en famille l'anniversaire du saint en incorporant, comme celui-ci avait l'habitude croit-on de le faire de son vivant, une omelette au lard. Ce rustique repas a toujours lieu à date fixe et n'est pas même ajourné lorsque le 28 janvier tombe un vendredi.

Voici encore une historiette que nous trouvons consignée dans un vieil auteur et qui doit également trouver place dans ce chapitre dédié au monarque qui, vers la fin du VIIIe siècle, détermina l'évolution des goûts vers un idéal meilleur. « Dans un de ses voyages, assure notre érudit, l'Empereur descendit à l'improviste cbez un évêque. C'était un vendredi : le prélat n'avait pas de poisson et n'osait,

à cause de l'abstinence du jour, faire servir de la viande au Prince. Il lui présenta donc ce qu'il avait chez lui, à savoir de la graisse et du fromage. Charles mangea du fromage, mais prenant le persillé (les herbes) pour de la pourriture, il eut soin auparavant de l'enlever avec la pointe de son couteau. L'évêque, qui était debout près de la table ainsi que la suite du monarque, prit la liberté de lui représenter que ce qu'il jetait ainsi était le meilleur du fromage. Charles goûta donc du persillé ; il trouva que son hôte avait raison et le chargea même de lui envoyer tous les ans, à Aix-la-Chapelle, deux caisses de fromage pareil.»

ÉPOQUE MOYENAGEUSE

La vie gastronomique du XIIe au XVIe siècle.

De l'influence des guerres d'Orient sur la cuisine.

A partir du règne d'Héliogabale et peut-être même de celui d'Auguste jusqu'à l'avènement au trône de France de Louis XIV, on n'a véritablement connu qu'une méthode d'accommoder les mets : celle dont Apicius a dressé le code. Du tronc de cette méthode surgirent certes maintes fois des rameaux vigoureux d'apparence ; mais ceux-ci bientôt manquèrent de sève et encore, si éphémère que fût leur existence, ne la durent-ils qu'à l'impossibilité dans laquelle on se trouva en Occident

de se procurer, peu importe à quel prix, les ingrédients à bon droit jugés indispensables à la pratique des lois tracées par le Lycurgue de la cuisine antique.

Nonobstant ce qu'avait tenté Charlemagne pour que l'on rendit par la culture les aromates au domaine des choses utiles à l'homme, hormis le poivre, le cumin et quelques herbes ou graines d'un emploi secondaire (1), les épices étaient encore presque introuvables dans nos contrées quand Pierre l'Ermite contribua à changer cette disette relative en abondance extrême en ouvrant à la vaillantise de nos aïeux les plaines d'Orient. Dans les provinces arrosées par le Nil, les condiments nécessaires à la réinstauration des règles culinaires anciennes se trouvaient en effet à profusion ; moyennant quelques deniers, on pouvait se procurer ample provision de gingembre, carvi, piment, coriandre (2), etc.

Il ne faut toutefois pas trop se hâter de croire que cela fut un bien car, si dans le début ces stimulants

---

(1) Sur trestoutes les choses que faire y pot eslire (entendre)
Sur poivre, sur coumin, sur espices et sur cire.
(li Roman de Berte aus grans piés.)

(2) Avant que le fleuve (le Nil) entre en Egypte, les gens qui sont accoutumés à le faire jettent leurs filets déployés dans le fleuve au soir ; et quand on vient au matin, ils trouvent dans leurs filets les denrées qu'ils vendent au poids et qu'on apporte en ce pays, c'est à savoir le gingembre, la rhubarbe, le bois d'aloès et la cannelle. Et l'on dit que ces choses viennent du paradis et que le vent abat les arbres qui sont dans le paradis ainsi que le vent abat en ce pays le bois sec ; et ce qui tombe de bois sec dans le fleuve, les marchands nous le vendent en ce pays.

(Histoire de St-Louis, par le sire de Joinville).

rendirent d'appréciables services en permettant aux Croisés, sous les murs d'Antioche, de se nourrir de cadavres de Turcs, (1) l'abus que l'on continua à en faire, ces tristes jours passés, provoqua des épidémies et engendra chez ceux qui y échappèrent des besoins dont ils ne surent plus se départir.

Pourquoi d'ailleurs, lorsqu'ils eurent regagné leurs sombres donjons, ces héros auraient-ils renoncé à des goûts, si dispendieux fussent-ils désormais, qui, en tenant leurs sens en éveil, avaient fait naguère diversion à leurs épiques chevauchées et, sans qu'ils en eussent ressenti la moindre défaillance, leur avaient donné le courage de faire face aux sacrilèges festins auxquels seule la ruse de Béhémont avait mis un terme ?

Peu importait, au surplus, à ces preux qui, dans leur égoïsme féroce avaient substitué au cri de « *Dieu le veult* » avec lequel ils étaient partis en guerre, cet autre cri « *Mon ventre l'ordonne* » avec lequel ils en étaient revenus, qu'ils pussent ou non satisfaire les caprices coûteux contractés en terre sainte. Pour eux n'était-il pas de grâces d'Etat ? Qui donc pourrait s'aviser de les chapitrer si, après

---

(1) A lor costian qu'il ont tranchans et a filés.
Escorchoient les turs, aval parmi les pers
Voiant, Paiens, les ont par pieces deconpés
En l'iave (l'eau) et el carbon les ont bien quisinés,
Volentiers les menguent sans pain et dessalés
Et dist li ins a l'autre ; carnages est entrés,
Mieus vaut char de porc ni bacon ullés

La chanson d'Antioche, composée au commencement du XIIe siècle, par le pèlerin Richard. *Publié par Paulin Paris (tome II, page 5.)*

avoir, pour le fils de Dieu, dépensé leur or et leur sang, ils devaient recourir, pour contenter les exigences de leur palais, au vol et à la spoliation ?

Epousée avec un mépris aussi parfait de la morale, la loi de l'estomac fatalement devait s'imposer. C'est ce qui arriva. A partir du XIIe siècle, le luxe de la table atteignit, dépassa même les limites du vraisemblable. Dans des circonstances que les chevaliers faisaient naître à tout propos, on voyait paraître tant de mets sur les tréteaux, que fréquemment il fallait plus d'une journée pour en voir se dérouler l'écheveau. Et quels étaient les plats qu'à des légions de convives on présentait ainsi dans une vaisselle de grand prix ?

Et li cotel et les salieres
Ovrés de plusieurs manières
Les unes sont d'or et d'argent
Et de cristel i o cent.

C'étaient (car on n'avait cessé de tenir en haute estime les échassiers, les rapaces et même les palmipèdes de toute éducation).

Grues e gaustes e mallars (oies et canards sauvages)
E plouviers, anés de mess (pluviers et canards domestiques)
E anés de vivers et tote chose
Qui a hoem a mestier (qui sont nécessaires à l'homme).

Et aussi, pour varier le plaisir, bons semineaus et gasteaux, vins viés !!! et multitude d'autres choses favorisant à ce point le penchant de l'homme à la gourmandise, à l'intempérance et à la luxure que

St-Bernard finit par s'en alarmer et fulmina contre elles les foudres de l'anathème.

« Les cuisiniers mettent tant d'art dans leurs préparations, s'écrie-t-il dans son vigoureux langage, qu'on désire quatre ou cinq plats de suite sans que les premiers fassent tort aux derniers et sans que la satiété diminue l'appétit. Nous dédaignons les aliments simples, tels qu'ils sont sortis des mains de la nature, pour les mélanges les plus bizarres ; et la gourmandise, au lieu de se contenter des choses que Dieu nous offre, est excitée par une savante combinaison de saveurs. Abstraction faite des autres mets, peut-on dire de combien de façons les œufs sont transformés et tourmentés ? quelle ardeur on met à les bouleverser, à les dénaturer, à les liquéfier, les durcir ou les réduire ? On les sert tantôt frits, tantôt rôtis, farcis, brouillés. On prend soin de donner aux aliments un aspect agréable, afin de flatter la vue en même temps que le goût ; et la curiosité n'est pas encore assouvie lorsque l'estomac témoigne énergiquement sa plénitude. Mais quoique les yeux soient éblouis, quoique le palais soit doucement chatouillé, ce malheureux estomac qui ne jouit ni de l'éclat des nuances variées, ni du charme des saveurs, est moins restauré qu'encombré, en s'efforçant de tout engloutir. »

Tenons-nous en là pour l'instant et, avant de poursuivre notre étude sur les us que fustigeait de la sorte l'apôtre de la deuxième croisade, jetons un coup d'œil, sur l'ordinaire cadre des exploits bachiques des grands de la terre.

Villes. -- Habitations urbaines et rurales : leur aménagement.

En parlant de l'aspect que devait présenter une ville au moyen âge, dans un ouvrage que nous avons publié en 1893 (1) nous écrivions ceci : « Comme toutes les cités du moyen âge, Dinant devait certainement présenter aux yeux du voyageur un fouillis immense de maisonnettes en bois ou en torchis percées de rares fenêtres, ouvertes à tous les vents ; de demeures somptueuses à pignons pointus et à encorbellements luxueux supportés par des cariatides taillées dans le marbre de nos montagnes ; d'édifices enfin d'une massive grandeur ou d'une froide sveltesse qui étaient la caractéristique des styles roman ou ogival dans lesquels ils avaient été conçus. »

Ce que nous aurions pu ajouter à ces lignes, si la nécessité nous avait obligé de porter plus avant nos investigations, c'est que celles de ces habitations qui possédaient même les façades les plus ornementées, étaient dotées d'aménagements intérieurs si sommaires qu'on ressentait en y pénétrant une vague impression de mélancolie et de tristesse. Les plus considérables d'entre elles avaient leurs caves à provisions et le cellier au

(1) « Histoire de Dinant, » Court-St-Etienne, imprimerie Chevalier (2 volumes).

rez-de-chaussée ; au premier et au second étages se trouvaient les chambres à coucher, la salle à manger ainsi que les dortoirs des serviteurs. Le laboratoire culinaire se trouvait, lui, dans une annexe ou, comme en Flandre, était seulement séparé de la pièce où se tenaient les maîtres par quelques marches et par une balustrade de chêne.

Si nous nous en rapportons aux vieux auteurs, plus lugubre encore était la physionomie des manoirs féodaux qui précédèrent l'époque gothique et où, en attendant la proie prochaine — marchand ou lombard — se tenaient tapis les fondateurs de nos grandes familles aristocratiques. Les quelques lignes suivantes que nous extrayons du Magasin Pittoresque (année 1836, page 206) (1) et qui ont trait à une maison forte qui existait au XIe siècle dans l'ancien Bourbonnais, vont nous édifier du reste là-dessus : «..... Ce château était composé d'une seule tour carrée, de 8 à 9 toises de face. A l'un des angles était accolée une tourelle au bas de laquelle était la porte d'entrée, qui se fermait avec un pont-levis traversant un large fossé qui entourait tout l'édifice. Dans la tourelle était un escalier tournant où ne pouvait guère passer qu'une personne à la fois et qui servait pour monter aux différents étages de la grosse tour.

Le rez-de-chaussée de cette grosse tour servait d'écurie et de logement aux palefreniers, qui cou-

---

(1) Il est regrettable que l'auteur de cet article ne cite pas le manuscrit où il a puisé oes intéressants renseignements.

chaient sur la terre et sur la litière côte à côte avec les animaux qu'ils soignaient et sans plus de couvertures que ceux-ci. Au-dessous était un souterrain dont une partie servait de cave et l'autre de prison. Cette prison ne recevait de jour que par une meurtrière de cinq à six pouces de haut sur trois ou quatre de large ; on n'y parvenait que par une ouverture placée au haut de la voûte et à laquelle s'appliquait une échelle que l'on retirait lorsque le prisonnier y était descendu.

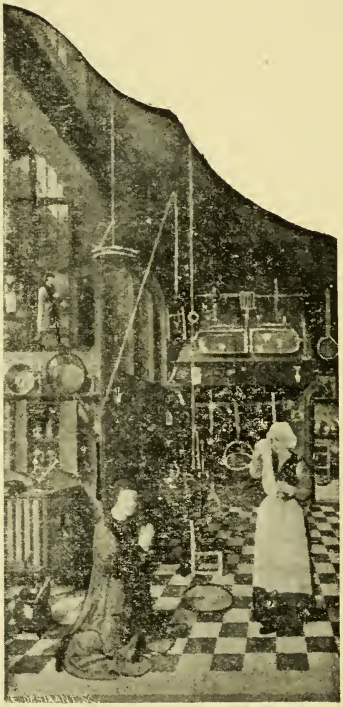
Le premier étage était occupé par le baron et sa famille ; loin d'être divisé en appartements distincts pour chacun des membres de cette famille, il ne formait qu'une seule pièce d'une énorme étendue. Sur un des côtés se trouvait la cheminée, qui avait dix-huit pieds d'ouverture ; sur deux autres, étaient deux fenêtres de deux à trois pieds de haut sur un à deux de large ; ces fenêtres, percées dans des murs de sept à huit pieds d'épaisseur, avaient d'énormes embrasures et ne laissaient, même par le plus beau soleil d'été, pénétrer dans la chambre qu'un jour douteux.

La chose la plus remarquable, était, selon nous, la manière dont se trouvaient disposés les lits. Au milieu de l'immense salle que nous venons de décrire, on avait pratiqué un sorte de retranchement formant un grand cabinet circulaire, qui n'avait pas moins de trois toises de diamètre. Dans ce cabinet était une énorme machine assez semblable aux tours des hospices d'enfants trouvés. Ce tour était attaché au centre à une forte pièce de bois qui servait de pivot, et

vers les bords intérieurs, il circulait à l'aide de roulettes sur un plancher ciré, où on pouvait le faire mouvoir avec assez de facilité. Il était divisé en huit ou dix cases, dont chacune contenait un lit. Chacune de ces cases avait une porte ; mais comme le cabinet n'en avait qu'une seule et qu'il était exactement rempli par la machine, il fallait, pour entrer dans sa case ou pour en sortir, tourner cette machine jusqu'à ce que la porte de sa case se trouvât vis-à-vis de celle du cabinet. Les cases étaient numérotées afin que chacun reconnût son numéro quand était venue l'heure de se coucher.

Les étages supérieurs de la tour servaient de greniers et de magasins, et le tout était surmonté par un donjon crénelé et entouré de machicoulis.

L'office chez nos aïeux. — Son aménagement et son mobilier.



Nous n'irons pas chercher nos documents au-delà du XVe siècle, Tant parmi les pièces éparses de nos archives que dans les scènes d'intérieur peintes par les maîtres de l'école gothique qui ont noms : Bosch, Schoen, Aertsens et Gossart, nous trouvons plus de matériaux qu'il n'est utile pour étayer le texte d'un chapitre dix fois plus étendu que les quelques pages consacrées ici à l'examen et à l'inventaire de la pièce réservée chez les bourgeois d'antan à la trituration des aliments.

L'office, chez les gens aisés et notamment chez les riverains de la Meuse, était spacieux, parfois élevé, souvent lambrissé et plafonné de chêne,

éclairé enfin par une ouverture ogivale pratiquée dans la muraille à deux mètres du sol. Le foyer, qui en constituait la partie essentielle et la plus remarquable, était disposé de façon à bénéficier le plus avantageusement possible de la clarté du jour, clarté assez douteuse d'ailleurs, tamisés que se trouvaient les rayons du soleil par les petits losanges de verre d'une transparence verdâtre (1) ou bien par les parallélogrammes de parchemin ou de toile huilée assujettis ou fixés dans les chassis de cette baie.

L'endroit où se brûlaient les bûches affectait la forme d'une demi-ellipse et avait un revêtement en briques vernies. Les deux pôles de cette ellipse étaient formés de jambages massifs de marbre, de pierre blanche ou de fer servant de supports à un vaste manteau cônique qui non seulement surplombait le bûcher proprement dit, mais s'avançait encore de deux ou trois pieds au-delà.

La crémaille (crémaillère) était attachée dans le fond de l'âtre. A cet appareil dont on retrouve encore quelques spécimens dans nos vieilles maisons ardennaises, se suspendaient les pots dépourvus de pieds et les bassines ne devant pas être directement posées sur les cendres (fig. page 112).

Les fers à gaufres, à galettes et à oublies (2)

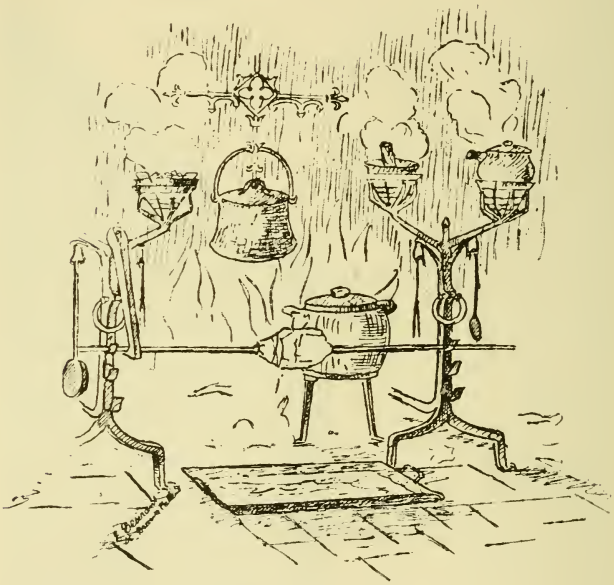
---

(1) Quoique le verre à vitre fût cher encore, on l'utilisait déjà dans les habitations des gens riches.

(2) Il s'en trouve au musée des arts décoratifs de Bruxelles de très curieux exemplaires.

étaient accrochés à la paroi en retrait de la cheminée.

Sur le devant du foyer se trouvaient disposés les trépieds et les landiers. Le trépied (1) était un



instrument rustique au possible ; il ne fut plus guère utilisé après le XVe siècle, les chenêts pourvus d'une corbeille à leur sommet en ayant rendu l'emploi superflu.

(1) Avant l'invention du landier, le trépied servait tout à la fois à placer les pots renfermant des choses devant cuire lentement et à supporter les deux extrémites de la broche.

Les landiers contrerostiers ou, pour parler plus exactement, les chiennets (1) de cuisine (c'est là le nom qu'on leur donnait à Dinant, un des centres principaux de leur fabrication) consistaient en deux tiges de cuivre ou de fer enchâssées l'une horizontalement, l'autre verticalement dans le corps d'un chien symbolique qui servait ainsi d'alvéoles ; sur cette dernière tige était vissée une lamelle pourvue de crochets. Quand on désirait mettre cuire une pièce de viande quelconque, il était nécessaire de procéder de la sorte : traverser d'abord dans le sens de la longueur cette pièce avec une aiguille de fer épaisse, solide et longue appelée broche ; glisser ensuite les deux bouts de celle-ci dans les crochets ou les rainures correspondants des landiers ; appliquer à l'un d'eux une petite manicle destinée à imprimer à la broche une impulsion rotatoire assez lente ; placer finalement sous le rôt une lèchefrite pour recueillir le jus.

C'était d'ordinaire à un écolier qu'était dévolue la charge de faire fonctionner la broche. Dans un tableau de Partsoen (n° 153, musée de Bruxelles, XVIe siècle), nous voyons un jouvenceau, l'écritoire à la ceinture et assis sur un tabouret, précisément dans l'exercice de cette fastidieuse besogne qui ne devait pas lui sourire outre mesure (fig. p. 114). Ce n'était pas d'ailleurs, on le comprend, sans maugréer ni se rebeller même contre l'autorité mater-

(1) Il y avait de nombreuses variétés de chiennets de cuisine. Celui qui se trouve au musée des arts décoratifs de Bruxelles et qui porte la date de 1692, est un des spécimens les plus curieux que nous ayons vus.

nelle, que les enfants se soumettaient à ce genre de supplice.

Un vieil auteur raconte qu'au sortir de l'école, par crainte de devoir tourner la broche, les enfants, au lieu de rentrer chez eux, allaient vagabonder, au risque de devoir se coucher sans souper lorsqu'ils avaient réintégré le domicile paternel.

Voici encore à ce sujet un extrait que nous empruntons à un livre de lecture édité à Dijon vers 1680 et portant le titre singulier et inexpliqué de *Roti-Cochon.*

Friand, écrit d'abord l'auteur,

Friand point ne seras
Ny gourmand, ny ivrogne,
La paresse aussi fuiras,
Qui te causent vergogne.

Puis, sous une gravure grossière représentant un gamin actionnant l'instrument en question, le

naïf écrivain prodigue aux marmousets qu'il entend instruire, les enseignements ci-après : « Il faut tourner la broche et faire bouillir le pot, quand la mère le commande, ou que l'on voit qu'il est nécessaire, et ne point être chaton, gourmand, yvrogne, ny paresseux. »

Chaton et gourmand, voilà certes de la belle et saine morale ! Mais quand on a douze ans, comment ne pas être tourmenté par le désir de plonger de temps à autre son index poisseux dans le plat où goutte à goutte s'épanche l'onctueuse et fumante rosée qui s'échappe du rôt ?

Au bas du manteau de cette cheminée régnait une tablette assise sur une frise unie ou sculptée, (1) de chêne ou de marbre. Sur ce large rebord étaient posées, soutenues par des crochets, d'énormes lèchefrites ; au-dessus d'elles étaient également attachés des rostials (grils à rôtir les viandes) de fer ajouré munis de leur pivot et plus haut encore, des poêles de fer ou d'airain.

Contre la paroi faisant face à la verrière, on remarquait les espirias (sorte d'étagères) sur les rayons desquels les uns plaçaient la vaisselle, les autres les chaudirs (chaudières à laver le linge); (fig. 1 p. 116) les chaudrons noirs et blancs de fer et de cuivre étamé ; les casseroles à cuire les sauces ; les orcheroulz (bassins-aiguières) destinés à contenir l'eau pour se laver les mains ; les pots de cuivre ; les vases de terre rouge à étuver les légumes, à cuire

(1) Il y en avait qui étaient couvertes d'inscriptions.

ragoûts et brouets ; tout cela naturellement étincelant de propreté.

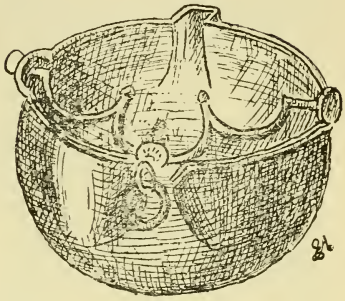


Fig. 1.

Vis-à-vis des espirias était l'écuellier, petit meuble reposant sur des pieds ou suspendu à deux crampons ; sur ses planches intérieures on voyait les écuelles, les platias (plateaux), les saisirons (salières), les oviers (coquetiers), les demi-stirs (setiers), les pots de los, les demi-pots de los, le tout d'étain.

Il y avait encore une table épaisse, deux trestez (bancs simples), des escrins (huches) (fig. 2) avec

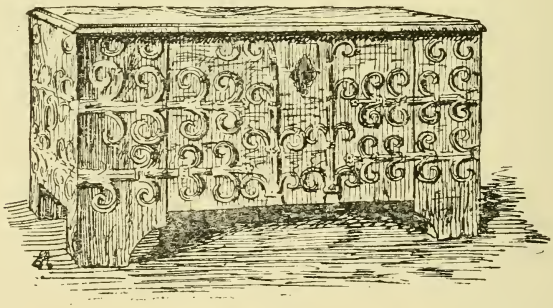


Fig 2.

ou sans dossier pour renfermer le linge, les nappes et les serviettes à essuyer la vaisselle.

Nous allions omettre — ce qui eût été impardonnable — de relever parmi les objets figurant dans cette antique cuisine, les tamis, la hache à condiments, les longues cuillers à remuer les mets (1) et enfin la traditionnelle cage où s'engraissaient, avant que sonnât pour eux l'heure du trépas, quelques malheureux volatiles.

Maintenant que cet oubli est réparé, passons dans la salle à manger.

---

(1) Voici, d'après Gustave Deschamps, les ustensiles que devait renfermer une cuisine bien outillée :

Et pour les cuisines
Fault poz, paelles, chaudirons
Gramaux (crémaillères) rostiers, sauserons
Broches de fer, hastes de fust
Chroches hanes, car ce ne fust
L'en s'ardist la main a saichier.
Lardouere fault et cheminons
Petail, mortier, aulx et oignons
Estamine, paelle trouée
Pour plus tost faire la porée
Cuilliers grandes, cuilliers petites
Cretine (morceau de lard) pour les leschefrites
Aler souvent quérir au four
Longue pelle fault a retour
Qui dessous le rost sera mise
Et si convient, quand je n'advise
Pos de terre pour les potaiges
Et encore est-ce les usaiges
D'avoir granz cousteaulx pour les queus

(Mirœr du mariage)

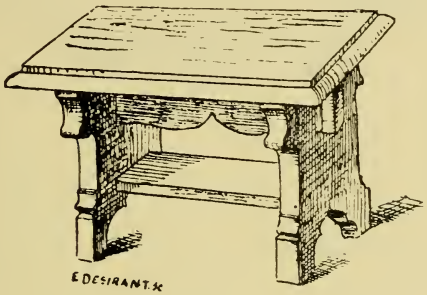
La salle à manger et les apprêts d'un banquet bourgeois.

Les riches demeures bourgeoises possédaient, immédiatement au-dessus des réduits du rez-de-chaussée, une pièce à laquelle donnait accès un large et monumental escalier. C'était en cet endroit, occupé parfois par un lit encourtiné, que, pendant les longues soirées de l'hiver, sous le dais de l'énorme cheminée, prêtant l'oreille aux bruits du dehors et aux notes stridentes qui, pareilles aux terrifiantes clameurs des damnés, s'échappaient du conduit vertical ménagé à la fumée du foyer, se réunissaient le maître de céans, sa femme et sa craintive progéniture. Cette place maussade et suintant l'humidité voyait se dérouler les phases ordinaires de la vie domestique des habitants du logis, ainsi que les événements qui venaient les distraire des noirs et mortels soucis que quotidiennement leur causaient, à l'heure du couvre-feu, la crainte des malandrins et aussi, — pourquoi ne pas l'avouer ? — les gémissements des ifs qui, là-bas dans le cimetière voisin, courbaient leurs têtes dénudées sous les efforts du vent et, en un langage lamentable, traduisaient les plaintes des trépassés.

C'était dans cette chambre notamment que se donnaient les festivités gastronomiques qui, au

moyen âge et à de courts intervalles heureusement, ponctuaient l'existence.

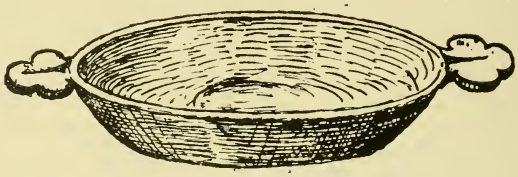
La veille d'une réunion de ce genre, la ménagère qui, dans nos laborieuses provinces, avait, dans les soins spéciaux que réclamaient la direction du ménage et les nécessités de la bouche, détrôné le queux, aidée de ses chambrières, dressait le couvert sur une longue table devant laquelle, le lendemain,



sur des bancs, sur des escabeaux (fig.) ou dans des stalles à haut dossier travaillé par les imagiers, devaient venir s'asseoir les invités. — Montée sur tréteaux, cette table était recouverte d'une ou de plusieurs pièces de toile de douze aunes parfois, qui, dans le sens de la largeur, se repliaient sur elles-mêmes et pour cette raison, étaient appelées doubliers. Ces nappes provenaient de Flandre, de Troyes (la ville aux larges gueulées) ou de Reims, en Champagne ; elles étaient damassées comme celles qu'à l'époque des Croisades on tissait à

Damas, en Syrie, et s'achetaient au poids de l'or (1) (Le prix d'une seule aune de ce tissu était en effet l'équivalent de 200 livres de blé).

A l'endroit que devait occuper chaque convive, était posé une sorte de disque d'étain dénommé tailloir (2). Ces assiettes primitives étaient destinées



à recevoir les tranches d'un pain massif sur lesquelles on découpait la viande qu'avec les doigts on prenait dans le plat. Lorsque ce pain était imbibé du suc du rôt, on le mangeait ou bien on le jetait, avec les reliefs de la table, dans un pot de

---

(1) En 1523, le linge de table était encore un objet de luxe.
Voici celui que possédait Marguerite d'Autriche :
— Une riche nappe damassée à grande fleurs.
Item, une autre nappe de même que le précédent.
Item, une nappe, ouvrage de Tournay
Item, une grosse nappe, ouvrage de Venise.
Item, une nappe en touaille damassée. Figure la passion au milieu et aussi le nom de Jhesus.
Item, XXVII serviettes damassées comme les deux riches nappes ci-dessous escriptes.

(2) On voyait pourtant déjà, au XVe siècle, de petites assiettes d'étain. Elles étaient encore considérées, toutefois, comme un objet de grand luxe et fort peu de personnes en possédaient.

cuivre appelé plat à aumônes. C'était la part des pauvres.

Sur les tailloirs on asseyait également les écuelles (fig. p. 120) d'étain, profondes ou plates, dans lesquelles on apportait le potage ou les ragoûts à longue sauce. Un seul de ces récipients était réservé à deux personnes : un cavalier et une dame (pucelle ou matrone). Quoique, dans certaines villes, on eût déjà à sa disposition des cuillers, celles-ci, au XVe siècle, étaient loin encore d'être d'un emploi fréquent, en sorte que gentes damoiselles et hardis compagnons, tout en faisant assaut de politesses, étaient réduits soit à enlever l'un après l'autre, aussi proprement que possible, avec leurs doigts, les bouchées qui se perdaient dans le jus épais et dont le contour seul accusait la présence, ou bien à porter le bidon à leurs lèvres.

A côté des diverses pièces de vaisselle que nous venons d'énumérer, la ménagère ne pouvait se dispenser de placer les gobelets ou pintreaux ; les salières ; les sauciers ; les barils à moutarde ; les garde-nappe (sous-plats) ; les réchauffoirs en cuivre repoussé sur lesquels on déposait, aux acclamations de l'assistance et paré de ses plumes, le cygne aux pattes et au bec argentés ou dorés qui était le faisan de l'aristocratie industrielle ; les tasses d'argent à boire le vin pimenté ; les chandeliers d'argent doré ; les hanaps dans lesquels on prenait à la ronde le vin de beaune qui, dans son fût couvert du limon de l'inondation dernière, reposait et vieillissait dans le cellier souterrain ; le drageoir, de forme octogone et au nombre de compartiments

égal à celui de ses angles, dans lequel, à l'aide d'une fourchette ou d'une cuiller spéciales, on piquait ou l'on puisait selon ses préférences.

Propreté et... Propreté.

On a vanté — et c'était justice — les habitudes de travail puisées par nos aïeules dans l'éducation mâle qu'elles avaient reçue. On s'est plu à reconnaître, indépendamment d'autres détails qui n'ont que faire ici, que leur vaisselle de terre, d'étain, de cuivre, était admirablement entretenue ; qu'à une époque où les méthodes de blanchiment des tissus de lin étaient sommaires encore, leurs doubliers et autres *thouales* étaient sans maculatures ; bref, que les diverses parties de leur gouvernement domestique respiraient l'économie et l'ordre, l'ordre surtout.

Nonobstant la pratique de toutes ces qualités, à ces respectables matrones, il a cependant manqué un sens pour qu'elles aient été à la hauteur des goûts qui devaient régler la façon de faire de leurs arrière-petites-filles : c'était la possession intégrale de la chose définie dans nos vocabulaires sous le nom de propreté.

En effet, à la différence des femmes fin de siècle qui, sans sourciller, cuisent le pot-au-feu du dimanche dans le récipient où la veille elles ont

lessivé leurs dessous fanfreluchés et qui néanmoins feignent tomber en pamoison à la vue du moindre objet blessant ou affectant leur nerf optique ou olfactif, nos vaillantes bourgeoises d'autrefois n'étaient point bégueules. Ce n'est certes pas elles qui eussent jeté aux immondices un vase, une casserole, sous prétexte que l'étamage en aurait été pollué par le contact d'une matière touchant à un titre quelconque à notre individu. Au besoin, elles se fussent fatigué les bras à les nettoyer, les curer ; mais apparemment là se seraient bornées les concessions qu'elles eussent consenti à faire à nos exigences.

Placés aux antipodes des nôtres, ces procédés, quoi qu'on puisse en penser, avaient ceci de bon qu'ils aguerrissaient nos jouvencelles et les préparaient graduellement à faire face, sans inutile et sotte pudibonderie, aux situations diverses dans lesquelles elles pouvaient se trouver. Avouons cependant que ces procédés enfreignaient certains sentiments de délicatesse qu'elles eussent dû pressentir et dont le respect, depuis lors, est entré dans les mœurs.

En la matière qui vient d'être dite, l'absence de préjugés de ces braves femmes atteignait au surplus — on va le constater — le sommet des conceptions hoffmanesques.

Item, rapporte un inventaire du 15e siècle relatant les meubles qui étaient dans une cuisine.

Item, un bachin où l'on fait chaudon et ayant servi à feu... Maroie, lors de sa dernière gésine.

(Nous conservons volontairement à ce texte l'obscurité qui lui convient.)

Mais il y a mieux encore.

Voici un extrait d'un second inventaire ayant trait au mobilier de l'office du château des ducs de Brabant, à Louvain.

Item—un petit pot.

Item—un grand vase.

Il y a encore un grand vase de cuivre ayant servi à transporter les entrailles du duc Philippe (1) à Tervueren, lieu de sa sépulture.

Brrr! cela nous rappelle le baquet qu'employa le lendemain du crime, à faire son ragoût, la sinistre bancale de l'affaire Fualdès.

Il n'y a pas à le dénier cependant : si ce grand vase était placé à proximité de la main du queux, c'était évidemment parce que celui-ci y avait recours pour les besoins de la bouche des princes de Brabant et de Bourgogne.

Ces évocations historiques nous rendent rêveurs. Franchement, tout compte fait, la majeure partie de nos mijaurées fussent-elles des maritornes, nous préférerions encore, si problématique qu'elle soit, leur propreté à celle dont nous venons de donner de peu ragoûtants exemples.

---

(1) Philippe, comte de St-Pol, mourut subitement à Louvain le 4 août 1430 ; il fut enterré effectivement à Tervueren.

La bienséance à table.

Pendant que l'aiguille du progrès, poursuivant sa bienfaisante course, marquait au cadran des siècles les trois dernières étapes de la période moyenâgeuse, les lois du savoir-vivre et de la morale n'exerçaient pas, hélas, sur l'esprit des peuples l'influence salutaire à laquelle on aurait pu s'attendre et qui, en tout cas, fut à la hauteur relative des réformes accomplies dans les autres branches de l'activité sociale.

Les conseils que, dans leurs volumineux traités, les aristarques du temps ont prodigués à la jeunesse, croyant combler ainsi les horrifiantes lacunes de son éducation, ont surtout été inspirés par les scènes écœurantes de dévergondage et de goujaterie qui, sous leurs yeux, se sont déroulées dans les festins et dans les assemblées où la politesse la plus stricte aurait dû être de règle.

Prêtons un instant l'oreille à l'énoncé de leurs doctrines ; après cela peut-être nous dispenserons-nous de gémir sur la dépravation de l'heure présente.

L'un de ces moralistes dit :

Enfant ce t'es chose honteuse
Se tu as serviette ou drap,
De boire dedans ton hanap
La bouche toute orde (sale) et baveuse

***

Enfant garde toy de remplir
Ton ventre si abondamment
Que tu ne puisses sagement
Les bonnes œuvres accomplir

***

Enfant se tu veulx en ta panse
Trop excessivement bouter
Tu seras contraint de router (roter)
Et perdra toute contenance

***

Enfant si ton nés est morveux
Ne le touche pas à main nue
De quoy ta viande est tenue
Le faict est vilain et honteux

» Dispense-toi, dit à son tour un de ces auteurs bien intentionnés en s'adressant au sexe fort, dispense-toi de choisir dans l'écuelle les morceaux les plus beaux ou ceux qui par leurs dimensions empliront plus la bouche qu'il n'est raisonnable. Aie soin encore de prendre ces morceaux, non avec la main, mais avec trois doigts seulement et sans les engluer, ainsi que le veut la bienséance.

On te considérera comme un homme de basse extraction (un vilain) si tu te permets d'introduire la main dans le corsage de la dame qui se trouve à tes côtés (compagne d'écuelle) ou encore si, promenant ta main sur quelque endroit déshonnête de ton individu, tu éparpilles après cela avec tes doigts la viande dans le plat. »

Quelle que soit la vilenie des écarts flétris de la

sorte, qu'eût pensé Jean Sulpice (1) si, à la façon de se comporter de ses contemporains français, il eût comparé les abus tolérés, permis même, dans notre catholique Flandre ?

Dans les tableaux des petits maîtres des écoles anversoise et hollandaise, tableaux qui retracent des scènes vécues, nous voyons, en effet, sous les yeux des matrones la poitrine secouée par le rire, des jeunes filles brusquement renversées de leur siège et exhibant ainsi leurs dessous à des drilles aux lèvres lippues et avinées ; ou encore d'autres jouvencelles, en cherchant, éplorées, échevelées, à échapper à de brutales étreintes, se buter dans leur course désordonnée à quelque goujat souillant le parquet de ses déjections.

Dans le pays wallon, c'était une autre antienne : A l'endroit des femmes on s'y montrait, c'est un fait, plus réservé que dans la sensuelle Flandre ; mais, en revanche, davantage encore on y fêtait la dive bouteille et, avec moins de retenue, dans des flots d'auxerre et de beaune, on noyait sa raison. C'étaient alors d'horribles blasphèmes, des discussions qui dégénéraient en scènes de pugilat, voire même en combats. A Dinant, dans certaine confrérie bourgeoise (dans la compagnie des Couleuvriniers et Arquebusiers) on avait trouvé un moyen original de prévenir ces chamaillis : chaque fois qu'au cours d'une de ces réunions un compagnon se laissait aller — qu'il fût ou non sous l'influence du vin — à proférer d'exécrables jurements (style

(1) La Civilité.

de l'époque), manu militari on s'emparait de son couvre-chef ; le lendemain cette coiffure était clouée à la cible servant en cette circonstance de poteau d'infamie, et sur elle les compagnons du canon à main étaient tenus de décharger leurs armes. Ce n'est évidemment pas ce châtiment anodin qui apporta remède aux énormités de langage des joyeux enfants du pays mosan ; mais enfin il contribua — et ce fut là un résultat non à dédaigner — à tempérer l'exubérance de leurs démonstrations bachiques.

La femme, que nous avons vue jusqu'ici dans les scènes que nous venons de narrer jouer un rôle absolument passif, ne se trouvait pas, elle non plus, (ce qui vient après le prouve) à l'abri de tout reproche : « Une dame ne doit à table, conseille un réformateur anonyme, être trop enjouée ; elle se montrera polie, avancera les plus belles bouchées devers son voisin et ne les gardera point pour elle ; chaque fois qu'elle aura bu, elle s'essuiera la bouche avec le doublier et ne pourra avec cette nappe se frotter les yeux ni se moucher le nez. — Une dame ne doit en outre s'enivrer, sans quoi elle ne serait pas digne de vivre, ce vilain vice étant puant à Dieu et au siècle.

Le morsel mis hors de ta bouche, rime enfin un poète qui, lui aussi, entend apporter sa pierre à l'édifice de l'amélioration des mœurs :

Le morsel mis hors de ta bouche,
A ton vaissel plus ne touche

***

Ton morsel ne touche à salière,
Car ce n'est pas belle manière.

***

Boy sobrement à toute feste,
A ce que n'affoles ta teste.

***

Si tu faiz souppes en ton verre,
Boiy le vin ou le gette à terre.

***

S'on oste le plat devant toy,
N'en faiz compte en t'en tiens coy.

***

Et ne rempliz pas si ta pance
Qu'en toy n'ait belle contenance

***

Regarde à la table et escoute,
Et ne te tienz pas sur ton coulte.

***

Ne faiz pas ton morsel conduire
A ton coutel qui te peult nuire

***

Ne touche pas ton nez à main nue
Dont ta viande est tenue

***

Ne offre à nul, se tu es saige,
Le demourant de ton potaige.

Tiens devant toy le tablier net ;
En un vaissel ton relief met.

***

Ne mouche hault ton nez à table,
Car c'est un fait pas aggréable

***

Oultre la table ne crache point,
Je te diz que c'est ung lait point.

***

S'entour toy à de gens grans roucte
Garde que ton ventre ne roupte.

En quels termes délicats ces choses sont dites !

Les réunions gastronomiques des Magistrats et de l'Aristocratie.

Nos aïeux avaient, nous ne pouvons le méconnaître, des habitudes d'ordre qui rachetaient quelque peu les tares que nous n'avons pu celer. Quel que fût en effet le rang que dans la société leur avait assigné leur position ou leur fortune, ils veillaient eux-mêmes à leurs intérêts, notaient dans un carnet leurs moindres dépenses et, à la fin de l'année, examinaient si elles étaient amorties et si tout paiement était justifié par la production d'un « billet. »

Ce n'est certes pas de leur temps que, dans la

gestion des biens de la généralité, on eût vu se produire ce que, dans notre langage trivial, nous appelons du coulage, car, à l'égal des chefs de famille, les administrateurs publics apportaient dans l'accomplissement de leur charge une régularité que pourraient leur envier nos édiles. Et cependant les fonctionnaires, que bien bénévolement on se plaisait, dans notre jeune âge, à nous dépeindre comme ayant pour la plupart la conscience chargée du crime de péculat, étaient loin de prélever sur les biens de la communauté les milliers de livres que si généreusement s'octroient aujourd'hui les madrés compères se prétendant les amis du peuple.

A Dinant, par exemple, ville qui, au dire de l'historien Duclercq, passait au XVe siècle pour la plus puissante et la plus opulente qu'il y eût par delà les monts, les seuls magistrats rémunérés en espèces étaient le maïeur et le greffier : le premier émargeait au budget 100 florins du Rhin; le second, 24 seulement, y compris sa livrée qui était évaluée à 4 florins. En dédommagement de leurs peines, les jurés, leurs collaborateurs, ne jouissaient, eux, que de la faculté de se faire servir, pendant le temps qu'ils accordaient aux affaires publiques, des rafraichissements et des victuailles à leur choix.

Qu'ils fussent les hôtes de la généralité ou invités seulement, à raison de leur situation, par des prélats ou des fonctionnaires d'un rang élevé, ils avaient si peu honte, à la vérité, d'user de ces avantages, que Marguerite de Valois et Pierre Bergerau se sont rencontrés, à quarante ans de dis-

tance, pour attester leur phénoménale puissance d'incorporation et d'ingurgitation (1).

Sous ce rapport, leurs voisins d'aval n'avaient d'ailleurs rien à leur reprocher. De l'autre côté de la Meuse, à Bouvignes, il suffisait qu'un étranger parût pour qu'aussitôt, sous prétexte de lui faire visiter la ville, le bourgmestre lui offrit un écot (2).

A Namur, indépendamment des nombreuses

---

(1) Mais je ne puis honnestement oublier comme cet abé nous feit un fort beau festin à l'occasion de Monsieur l'abé de St-Martin de Laon qui accompagnoit Mr et Me de Blerancourt en ce voyage, et là il fut assez largement beu par quelques uns de la ville qui estoient conviez; et entr'autres y eut le bourgmestre de Dinan qui, non content d'en avoir pris sa bonne part, voulu encor, suivant l'honneste et courtoise coustume des lieux ataquer le verre plein, les dicts sieur et dame, qu'il en estans doucement excusez à la françoise, et ayans ainsi dextrement eschivé ceste importunité, s'adviserent de la regetter gayment sur moy qui pensois avoir eschappé au danger, et me haloient ce gentil Bourgmestre comme un dogue acharné à la proie et grondant encore du refus qu'il luy avoient faict; et le mal est que j'estois acculé en un coin de table, dont je ne pouvois aisement sortir sur quoy luy prenant l'occasion me vint doucement convier le verre en main; mais voyant que je le refusois aussy etc., il commence à s'approcher de plus près, me mettant le verre au nez, avec un regard furieux.

Cela montre, conclut Bergerau, qui eut bien du mal à se retirer des griffes du Bourgmestre, cela montre les inconvénients ausquels on est subject en festinant avec les Liégeois, qui ayant le vin en teste ne se soucient non plus de donner un coup de daque ou de cousteau à un homme que d'avaler un verre de vin.

(*Voyage de Pierre Bergerau es Ardennes, Liége et Pays-Bas, en* 1619).

Nous allasme de là coucher à Dinant, ou par malheur ils avoient faict, ce jour là mesme, les Bourgmaistres, qui sont comme conseils en gascongne et eschevins en france. Tout y estoit ce jour-là en debauche, tout le monde yvre; poinct de magistrats cogneus; bref un vrai chaos de confusion.

(*Mémoires de Marguerite de Valois*).

(2) A Jehan au brebis pour un escot faict en sa maison le 23e jour d'Aoust quand l'Italien fit visenter la ville.

(*Compte de Bouvignes* 1541-1542).

séances où l'on sablait le beaune, les officiers municipaux assistaient à quatorze séances dans lesquelles, en vidant plusieurs tonneaux de vin du Rhin, on mangeait d'excellentes écrevisses.

A Ypres, MM. les Echevins étaient non moins intempérants, si on en juge par ce que raconte à leur endroit feu Alphonse Vandenpeereboom :(1)

« L'usage des repas corporatifs, écrit ce savant, importé et nationalisé sur le « *Rivage Saxon* » des Gaules, par les Germains qui colonisaient la Westflandre, est toujours resté populaire dans nos contrées.

Mais revenons au XIVe siècle.

A cette époque — nos comptes le prouvent — les échevins d'Ypres, fidèles aux traditions de l'hospitalité flamande, offraient toujours des régals, dans leur chambre, aux grands personnages qui les visitaient ; et, alors même qu'ils n'avaient pas de visiteurs à régaler, nos magistrats éprouvaient fréquemment le besoin de se réconforter et de se rafraîchir.

Chaque jour, durant leur réunion scabinale, des *breuvaiges*, parfois des comestibles, leur étaient présentés par le garde de *cambre des cannes*.

. . . . . .

Quand les officiers et agents communaux finissaient leur magistrature, on donnait des fêtes se terminant par un banquet. Parfois ils banquetaient depuis midi jusqu'au lendemain matin avec les

---

(1) Les Ypriana.

échevins sortants, les nouveaux échevins et d'autres personnages notables.

Le petit personnel aussi avait son banquet, mais plus modeste que celui des seigneurs de la loi et de leurs officiers. Le repas qui fut offert aux agents subalternes, en 1399, fut un dîner maigre et même un maigre dîner : on n'y servit que du poisson et du pain, bien qu'on y bût du vin et même de l'hypocras aux herbes. »

Les archives de St-Quentin nous ont conservé d'autre part des détails qui révèlent des particularités non moins intéressantes sur les festins officiels :

« La table autour de laquelle devaient prendre place les convives était, rapportent-elles, recouverte de trois doubliers et dressée dans une pièce tendue pour la circonstance de tapisseries de haute lice. Pour faire honneur aux magistrats scabinaux, les principaux officiers du châtelain, le front ceint de fleurs, étaient tenus de porter sur l'épaule la serviette de maître d'hôtel et de diriger personnellement la valetaille. A part le rôt, qui était laissé au choix de l'amphitryon, tous les autres plats étaient chaque année uniformément les mêmes et étaient présentés dans un ordre également convenu. Voici du reste comment se réglait l'ordonnance de ce gala :

Potage de poulets bouillis à la purée de pois ;

Pâté de volaille ;

Oisons (un pour deux personnes ?)

Tronçons de carpes et de brochets, sauce verte

(pain, persil, gingembre, délayés dans verjus et vinaigre).

Bœuf salé à la moutarde ;

Rôt ;

Après ce service dénommé *le mets,* paraissaient successivement :

L'entremets, (1) composé de tartes, gâteaux, semineaux, fromage mol et fromage doux ;

Le dessert, consistant en confitures, compotes, fruits confits, etc. ;

L'issue, enfin, comportant le mestier (oublies, niell, gaufres) et l'hypocras.

Quand on était rassasié de ces douceurs, nappes et napperons prestement étaient enlevés et, sur les planches veuves de toute blanche *thouale,* étaient apportées des gerbes et des chapels de fleurs. (2) Alors, au milieu d'un silence qu'interrompaient à peine les rots et les ronflements discrets des convives, le greffier de l'Echevinat se levait et donnait connaissance à ses auditeurs de la charte d'institution de la réunion qui allait prendre fin. Si, disait le dernier paragraphe de cette charte, quelqu'un dans l'assemblée trouvait que l'amphitryon s'était soustrait à l'une ou l'autre des charges qui lui étaient imposées, il devait le déclarer sans crainte, celui-ci, dans ce cas, étant tenu de rééditer

---

(1) Nous verrons plus loin que l'entremets avait encore une signification différente.

(2) On faisait au moyen âge une étonnante consommation de fleurs. On en jonchait les planchers et le carrelage des salles ; on en ornait aussi les tables et les têtes des personnes qui y prenaient place.

à ses frais le festin qui allait se terminer par l'ingurgitation du boute-fou (coup de l'étrier).

Ce n'était pas pour la forme, comme on pourrait le croire, que pareille invite était faite à la critique ; pas plus sur les bords de la Somme que sur ceux de la Meuse, on n'eût souffert en effet qu'impunément la moindre atteinte fût portée aux usages consacrés en cette matière par la tradition ; à priori n'eût-on donc pas permis qu'on se fût dérobé à l'obligation de réunir les invités par droit « d'emploi » lorsque la chose était prescrite. Ces coutumières agapes, un échevin nouvellement élu sut un jour ce qu'il lui en coûta pour avoir voulu, sous un prétexte que ses irascibles confrères ne voulurent point admettre, s'affranchir de l'obligation de les organiser. Voici en effet le document qui relate cet épisode héroï-comique :

« Ce jourd'hui 20e de novembre an 1596, nous les mayeurs et échevins de la Court de Justice de Ciney réunis en raison de quelque doléance faicte par aucuns de nos confrères du mescontentement qu'il y avoit eu à la passe et banquet tenu par *Martin Pacquet*, notre dernier confrère comme échevin reçu en ce qu'il n'auroit observé et accompli ses devoirs en ce cas requis, comme l'avoit faict tous ses devanciers à la réception de leurs offices. S'excusant le dit Martin sur son ignorance pour qu'à l'avenir toutes les solennités et devoirs soient observés, nous disons, recordons et attestons : 1e que un nouveau eschevin, le jour de sa réception et admission à l'office par serment éct il doit à la court le disné honnestement de ce que Dieu et ses

moyens lui auront prestez, ce que l'on dist la souppe.

Item que le dit nouveau eschevin, encour qu'il serat reçeu à serment et qu'il aura donné le dysné et la souppe, il ne polrat et ne debverat jouyr ne percevoir les droix de son office, tant et si longtemps qu'il aurat fait et accompliz sa passe et pour l'observation d'icelle, il sera tenu et obligé de donner un dysné solempré ou que tous et chacun mayeurs et échevins debvront estre invitez et appelez avecque leurs espouses, etc.

Semblablement tous les sergeans sermentez de la dicte court, y seront mandez pour servir à tauble en leur donnant la réception honnestement et en quoy ils debveront estre modestes et se comporter sobrement, etc.

Item doit estre le banquet servi de bonnes et honnestes viandes, bon pain, bonne servoise, avec traitement de bon vin et du meilleur qui se polrait recouvrer et assez libéralement et discrètement et le même jour y polront retourné au souppé ceulx de la ditte court, etc. » (1).

A Couvin (province de Namur) les magistrats, en semblable occurrence, n'eussent pu à leur décharge se prévaloir de la prétendue ignorance du juge cinacien : Par édit enregistré par la clergie, les autorités de ce bourg, pour prévenir tout mécompte, avaient fixé le nombre des dreschies (repas) que leur devaient leurs collègues et les hauts

(1) Cartulaire de la ville de Ciney.

dignitaires de la principauté de Liége et avaient même poussé l'esprit de prévoyance, de méticulosité, jusqu'à consigner dans cette pièce la nature des plats dont ceux-ci avaient à se pourvoir : « le seigneur Prévôt, dit en substance le règlement auquel nous faisons allusion, doit nous Eschevins un diner solennel de deux vieux francs et un quart. A charge de réciprocité, le mayeur offrira au Prévôt, dans la meilleure hôtellerie de la ville, un festin qui devra comporter un porc d'une valeur de douze sous tournois, deux chapons de six sous, plus la même somme pour la boisson et deux sous pour les ménestrels » (1) :

Dans notre pays, les festins officiels ne se distinguaient pas par un grand raffinement. En cette matière, nos excellents voisins les Français se montraient incontestablement nos maîtres, ainsi que le montre du reste la transcription que nous faisons ici du compte du repas offert par le capitoulat de Toulouse, aux seigneurs de la gaie science :

« *Etat des dépenses faites pour le dîner des Seigneurs Mainteneurs de la gaie Science, dressé par Bernard Vignis et Raymond Calver, trésoriers de Messeigneurs du Capitoulat, le 2 mai de l'an 1417.*

	L.	S.	D.
Premièrement, pour 130 petits pains moslets de 2 deniers tournois la pièce, pour les rôtis et les sauces	1	1	8

(1) Cartulaire de Couvin.

	L.	S.	D.
— 30 pégas (2) de vin blanc et clair à 2 blancs le péga	»	1	5
— 17 pansettes de mouton, à 2 bl. pièce	»	15	
-- 2 éclanches de bœuf et 1 pièce de mouton pour faire le potage	»	3	
— 16 jeunes oies, à 5 gros pièce	2	10	
— 15 paires de poules	2		
— 16 paires de pigeonneaux	1	10	
— 8 livres 3/4 de lard pour larder	»	7	1
— 1 lamproie avec épices et la farce	»	5	1
— 2 rangées d'oignons pour la soupe	»	1	
— Oeufs pour faire le potage des abatis des oies	»	2	6
— 10 fromages pour faire les flancs	»	5	10
— les œufs pour faire les flancs	»	2	6
— Au pâtissier, pour faire cuire les flancs	»	2	6
— 1 2 quart de sel pour les tables et la cuisine	»	2	6
-- 60 pommes de blanduret, pour donner avec les flancs	»	2	6
— 10 péga de verjous et 1 péga de vinaigre pour sauce	»	2	
— 1 péga trois quars d hypocras	»	15	
— 1 demi-péga de Moutarde pour manger les pansettes	»	1	
— A l'épicier, pour les épices du potage et des sauces et pour le sucre de la Cameline et des flancs et pour 4 livres de dattes pour les collations	2	5	

(2) A Toulouse, le péga était une mesure équivalant à 3 litres, 16 centilitres.

	L.	S.	D.
— 1 charge de charbon pour cuire le rôti et la viande	»	10	6
— 1 mesure de bois avec le port	»	5	10
— Pour faire apporter et remporter la vaisselle d'étain (1)	»	0	10
— Pour le loyer de 10 plats en fer	»	7	5
— Pr le loyer de 7 douzaines d'assiettes	»	11	6
— Pr le loyer d'une femme pour laver la vaisselle	»	1	8
— Pr le loyer de 4 garçons chargés de tourner les broches, à chacun 10 d. tournois	»	4	4
— Pour le tout, tant pour le travail que pour les apprêts	4		
— Pour une mesure d'avoine et pour une mesure de son et nourrir les oies pendant les 5 jours qu'on les a gardées	»	4	6 »

Pantagruéliques certes étaient les nopces des représentants du félibrige méridional ; mais combien pâles cependant, si plantureux qu'ils fussent, paraissaient leurs menus à côté de ceux des hauts et redoutés seigneurs terriens. Chez les chevaliers, les réunions de ce genre comprenaient presque toujours quatre services de douze plats et cela indépendamment du dessert accompagnant chacun d'eux. Ces repas étaient annoncés par une sonnerie d'olifant, afin que l'on passât au lavoir où de

(1) La vaisselle, en pareille circonstance, était prise en location.

gentes pucelles servaient dans des aiguières d'argent une eau parfumée pour se laver les mains.

Plus de soixante damoisel
Bien alignée et gent et bel
Qui n'orent pas parens frasins
Prirent l'aigue en dorés bassins
Aigue rose tot à foison ;
Oncques d'autres ni l'ora-on
A l'instant sont toailles prises

Ils commençaient à sexte, parfois à nône et se continuaient la nuit, à la lueur des torches de résine ou de cire tenues en main par la livrée.

Afin de permettre que l'on goûtât sans se fatiguer l'estomac de tout ce qui paraissait à table, ces festins étaient, à des intervalles égaux, interrompus par des intermèdes que, dans le langage du temps, on appelait entremets. (1) Nous ne parlerons pas ici de ces divertissements; celà nous entraînerait trop loin ; il suffira que l'on sache qu'ils se traduisaient en joyeux ébats et devis des jongleurs, ménestrels et troubadours. Il en était qui constituaient de véritables féeries machinées et agencées comme celles qui se donnent dans nos théâtres. On en vit notamment à la cour de Bourgogne qui coûtèrent des sommes folles.

Contrairement à ce qui se passait dans les familles cossues de la bourgeoisie, chez les nobles

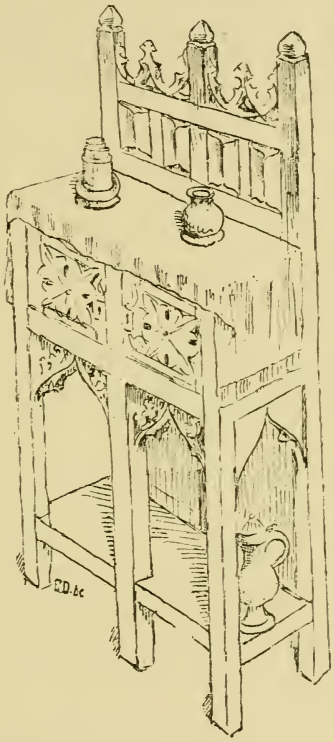
(1) Les entremets ici étaient donc autre chose que ce dont nous avons dit un mot plus haut.

c'étaient le maître d'hôtel, les queux, les écuyers tranchants et les damoiseaux, sous les ordres desquels évoluaient une légion de serviteurs, tels que les écuyers de cuisine, les saulsiers, les potagers, les hasteurs, etc., qui avaient la direction et la responsabilité du service. Ces officiers de la bouche avaient à leur disposition une batterie d'une incroyable richesse et d'une grande variété : Les plats, les tailloirs, les hanaps, les drageoirs, les cuillers, étaient d'or, d'argent, de jade, enrichis de rubis et d'émeraudes ; non moins riches étaient les rutilantes pièces d'orfèvrerie de réserve qui se trouvaient ostensiblement exposées sur les dressoirs et les crédences. (Fig. p.p. 142 et 143).

Fig 1.

Si l'on veut bien nous suivre, nous allons parcourir rapidement la liste des plats dont l'apparition dans ces occasions était saluée par les fanfares des corneurs, trompeurs et buccineurs.

Voici d'abord le menu d'un banquet offert, au XIVe siècle, par un seigneur de Valenciennes, Jean Bernier, à plusieurs hauts personnages, au nombre desquels on distinguait le comte de Hainaut, l'évêque de Liège, etc. :



« *Chy après sont dénommés et escriptes les mets et les entremets et les sortes de vins dont on servy les princes et les seigneurs et les demoiselles qui sont dessus nommés :*

Le premier mets d'assise fut de grues et de venoison de cerfs ; et les entremets furent de lamproyes semées de cloux de girouffle, et sausse appartenant à celuy entremets et avait envoyé les lamproyes, ung qui s'appelloit Nicolas Muchet,

bourgeois de Paris, poissonnier du roi Philippe de France, audit Jehan Bernier dont nous faisons mention.

Le second mets d'assise fut de rost de paons, de coqs de limoges, de perdris, de hairons, de butors et de connins, (lapins) et saulses appartenans à tels mets ; et les entremets furent de lus et de brochets fondis.

Le tierch mès d'assise fut d'ung blanc mangier et d'ung vermeil, tout en une escuelle, le blanc semé de chucre (1) et de grains de pommes de grenade, et le vermeil de chucre et d'amandes frites en miel ; et l'entremets fut de gellé de plusieurs poissons.

Le quatriesme mets d'assise fut de locques (loches) (2) frittes au vert alliet ; et l'entremets fut de pastés de sirops de pastés d'anguilles.

Le cinquiesme mets d'assise fut de pricques et galantine ; et l'entremets fut de friture de pippets farsis de crespes, et sur cel entre mets paons eslevés et hayrons et coqs de limoges.

Le sisiesme mets d'assise fut de creviches ; et l'entremets fut de hurres de senglers enthières, et friture qu'on décoppa par tranches pour mettre devant les seigneurs et sausses appartenants à tels mets.

Et après, figues et nepples (nèfles) de saint-Liévin, et tantost après on servy de claré et du rond mestier et furent des Seigneurs servis de six sortes

(1) Poudre blanche, fine cannelle, pour blanc mangier (Menagier de Paris).

(2) Les loches se vendaient à la chopine qui en comprenait 120 environ.

et manières de vins, que sire Jean Bernier devant nommé avait en sa maison, de pourvéance, c'est assavoir : Vin de Saint Jàngon, vin d'Aussoire, (d'Auxerre) vin de Beaune et vin du Rhin.

Et la sixième et plus spécial fut vin de Tubranne, de quoy on servy avec le premier mets ; et en avait le dit Sire Jehan Bernier adont le fust d'une pippe de Rhin toute plaine dudit Tubranne, qu'il avait gardé par plusieurs années. Lequel Sire Jehan Bernier servit les Seigneurs (3) et assist les escuielles devant les princes c'est assavoir Jehan Bernier, fils de Jehan Bernier qui avoit espousé madamoiselle de Braffe de laquelle il estoit fils ».

Voici encore la carte du festin que Georges de Trazegnies, Seigneur d'Irchonwelz près Tournai, offrit au duc Philippe le Bon, par la grâce de Dieu, duc de Bourgogne, comte de Flandre, marquis de Malines et autres lieux :

» Item capons au vin bastard et prunes de Damas; perdrix à la Trimouillette ; pieds de mouton froide sauge, cygnes par quartiers au potage, mouton aux racines, épaules de mouton rôties chaudes et verdelettes. Pourcins farcis, oiseaux de rivière à la dodine, pâté de venaison mode d'Angleterre, venaison au potage.

Oranges, limons, cameline, olives (4).

---

(3) C'était un honneur que de servir à table une personne de condition plus élevée que la sienne. Un comte servait un prince ; un prince, un roi ; un roi, un empereur.

(4) Il est à observer qu'il y eut ici un dessert par service.

2e SERVICE.

Chappons aux oranges, lapins au saupiquet, chappons au blanc-manger, langue de bœuf sauce chaude, venaison de sanglier au potage, agneau rôti, faisan, id. perdrix, id. pâtés de chappons de bruyère, de paon, lièvre rôti.

Orange en rouelles bien sucrées, sauce verte, poivrade, etc.

3e SERVICE.

Hure de sanglier, chappons pellerins, tetines de hase, oiseaux de rivière à la sauce madame, pâtés de conins, petits oiseaux de rivières rôtis à la broche, lapreaux et cygnes rôtis, pâtés de venaison, paons rôtis, grande pièce de bœuf sallée.

Oranges, moutarde, sucreries et autres sauces.

4e SERVICE.

Tartes et flancs, prunes de Damas confites, crèpes, laitues et rissolles, tartelettes de raisins de corinthe à la mœlle de bœuf, dattes, pâte d'amandes, confitures, amandes sucrées, graines de pommes de grenade, etc.

Issues, ypocras et le mestier.

Bornons là notre revue rétrospective des assises épicuriennes et établissons entre elles et le régime alimentaire auquel étaient astreintes les classes moins élevées, un instructif parallèle.

Le prix des vivres et le salaire des ouvriers manuels.

Si, au prix d'achat des comestibles, on compare le prix de vente des objets façonnés, on est amené à reconnaître que la situation des ouvriers des villes était, à l'époque où nous en sommes arrivé de notre histoire, incomparablement moins lamentable que celle dans laquelle se débattent nos artisans même les plus courageux.

Faut-il attribuer cet état de choses à l'éclosion dans tous les champs de l'activité sociale des innombrables créatures humaines, travailleuses, butineuses, comme le sont les fourmis et qui auront tôt fait, si nous ne savons apporter des tempéraments à nos instincts prolifiques, de nous aider à absorber les richesses naturelles renfermées dans nos continents anciens ou nouveaux ? ou bien encore au machinisme qui, pour la plupart des humains, a été jusqu'à ce jour plus nuisible qu'utile ? Nous n'entendons pas résoudre ici ce grave problème. Quelle qu'en soit au surplus la cause initiale, nous ne surprendrons personne en avançant et en démontrant ensuite, chiffres en mains, qu'avant que le progrès industriel fût venu bouleverser les anciennes méthodes de production, le prolétaire certainement était moins à plaindre que de nos jours.

Dans le pays de Liége — et notamment à Dinant

qui était le centre industriel le plus considérable de la Belgique orientale — nous constatons en effet que le salaire des virtuoses du marteau ou du burin, était plus élevé que celui de nos ouvriers d'art les plus habiles ; cela bien entendu en tenant compte du pouvoir de l'argent qui oscillait à cette époque entre 4 et 6 (1)

Bien qu'elle passât pour être onéreuse en cet endroit, la vie animale en réalité n'y était que d'une cherté toute relative. Le litre de bière forte s'y vendait 5 centimes et le litre de faible, 3 centimes seulement ; la tonne de miel de Lorraine (1453), 4 francs 3/4 ; un chevreuil, de 4 à 5 frs ; une couple de pigeons, 50 centimes ; 12 œufs, également un demi-franc ; une portion raisonnable de poisson (anguille, barbeau, brochet, saumon, roche, etc.,) 15 centimes ; le pain, 6 ou 8 centimes le kilogramme.

A Namur, où cependant la rétribution ordinaire accordée au travail n'était guère inférieure, le prix

---

(1) Le tableau ci-dessous que nous copions dans l'ouvrage de M. d'Avenel « *Histoire des salaires* » nous montre quelle a été successivement, pendant les nombreux quarts de siecle qui se sont écoulés de l'an 1201 à l'an 1790, la puissance de ce métal :

1201 à 1225	égale	4 1/2	1551 à 1575	égale	3
1226 à 1300	»	4	1576 à 1600	»	2 1/2
1301 à 1350	»	3 1/2	1601 à 1625	»	3
1351 à 1375	»	3	1626 à 1650	»	2 1/2
1376 à 1400	»	4	1651 à 1675	»	2
1401 à 1425	»	4 1/4	1676 à 1700	»	2,33
1426 à 1450	»	4 1/2	1701 à 1725	»	2,75
1451 à 1500	»	6	1726 à 1750	»	3
1501 à 1525	»	5	1751 à 1775	»	2,33
1526 à 1550	»	4	1776 à 1790	»	2

des victuailles était plus abordable encore ; cela tenait à ce que cette ville formait le centre d'un pays agricole et avait par conséquent ses marchés mieux approvisionnés de produits maraichers et autres. Au XVe siècle, le pot de vin de Meuse (2 litres) y était prisé 30 centimes ; le kilogramme de pain, 0,08 ; le chapon, 0,50 ; le canard, 0,35 ; le bœuf gras, 25 frs. La municipalité en acquit un, en 1423, qu'elle offrit en don au duc de Bourgogne et qu'elle paya exceptionnellement 50 frs ; c'était — il est superflu de le dire — la plus belle bête qu'on avait pu découvrir à 20 lieues à la ronde.

Communément la grosse viande se livrait par quartiers. Il n'en était pas cependant partout de même : les bouchers anversois exigeaient qu'on la leur prît à la livre et encore les os et les déchets entraient-ils en ligne de compte dans la fixation du prix, ce qui passait ailleurs pour une énormité puisqu'en 1423 le peuple de Paris faillit se rebeller parce que les marchands de viandes voulaient qu'il se pliât aux mêmes conditions de vente (1).

A Gand le salaire, bien que haut coté, n'était pas, en 1353, suffisamment rémunérateur, ce qui fit

---

(1) Et en ce temps, en la dicte Pasques, les bouchiers recommenchièrent à vendre la char sans peser pour ce qu'ils faisoient trop de tromperies en vendant la char, comme si l'on eust acheté un poy de livre de char ; ilz y boutoient les os à bouter et à peser avec pour avoir greigneur pois ; et enchièrirent le pois de la moitié et de plus. Et après che, à la dite Pasques, pour ce que les pois leur estant osté ilz vendoient la char si chier que nul n'y poiot habiter, et n'avoit sur eulz point de regart, et valloit ung braon de beuf 10 solz, et un quartier de moton 10 solz de porte mounoye ; et porc et véel aussi chier comme l'autre char.

(Chron. de la Pucelle).

qu'en moins de vingt ans on fut amené à le doubler. Voici quel était, d'après les vieux comptes de la capitale des Flandres, le tarif de la journée ouvrière pendant les années comprises entre 1313 et 1363 :

Le tailleur de pierre touchait fr. 2,13 en 1313 et fr. 3,56 en 1363 ; le maçon, fr. 2,16 en 1313 et fr. 4,07 en 1363 ; le charpentier, fr. 3,00 en 1313 et fr. 4,07 en 1363 ; enfin le manouvrier, fr. 1,10 en 1313 et fr. 2,05 en 1363 (1).

Le pain se vendait dans cette ville au prix normal des marchés régulateurs de Brabant, de Lorraine et du marquisat d'Anvers ; la bière se livrait aux cabaretiers et aux taverniers à raison de fr. 5,97 l'aime (15 litres) ; quant au hareng, cette providence du malheureux, on en trouvait sur place à fr. 1,60 le cent. La valeur de ces denrées n'était certes pas exorbitamment exagérée, mais il n'en était malheureusement pas ainsi de certains comestibles qui cependant ne pouvaient être considérés comme articles de luxe : Malgré le voisinage des côtes de l'Océan, le poisson trouvait aisément preneur, le saumon à fr. 16,81 ; le brochet, suivant sa grosseur, de fr. 13,36 à fr. 28,00 ; la vulgaire carpe enfin, d'un poids ordinaire, à 98 centimes et le menu fretin, à l'avenant.

En France les prix des denrées de première nécessité étaient moins forts et cependant ce pays était travaillé constamment par le fléau de la

(1) Annales numismatiques belges.

guerre. Un poète du terroir, Jean de Villeneuve, dans une compilation des cris de Paris, a donné un aperçu du genre de comestibles que, sur des éventaires ou des charrettes, les colporteurs de l'époque offraient au public vulgaire ; nous ne connaissons de ce travail qu'une seconde édition imprimée vers la fin du XVIe siècle et modifiée suivant les besoins du temps. Toutefois, comme les conditions de vie étaient alors sensiblement les mêmes qu'au XIVe siècle, nous le consignons ici tel que nous le trouvons dans la collection Maurepas :

Voulez ouïr chansonnette
De tous les cris de Paris ?
L'une crie : Allumette !
L'autre : Fusilz, bon fusilz (briquets)
Costrez secz à la malle tache !
Verres jolis ! Qui a de vieux souliés
A vendre, en bloc et en tache ?
Beaux œufs frais ! Jelés, choux jelés !

***

Auranges ! citrons ! grenades !
Fourmage, dur de Milan !
Sallade ! belle sallade !
Faut-il du bon pain challant !
A ramouné la cheminée
Hault et bas ! Vieux fer ! vieux drapeaux !
Beau choux blancs ! ma belle poirée !
Moutarde ! Almanacz nouveaux !

***

Vinaigre bon ! bon vinaigre !
Sablon à couvrir les vins !
Charbons de rabais en grève,
Le minot à neuf douzains !
Du grais, grais à la fine esguile !
J'ai la mort aux rats, et aux souriz !
Antonnois ! bons forets, et vrilles !
Cà, chalants, à curer le puys !

⁂

Argent cassé ! vieille monnoye !
Remorleurs gaigne petit !
Croye de Champaigne ! crôye !
Oublie, oublie, où est-il ?
A deux liards des chansons tant belles !
Dolces meures ! gentil fruit nouveau !
A mes beaux cerneaux ! noys nouvelles !
Quapendu ! poires de certiau !

⁂

Gros fagots ! seiche bourrée !
A mes bons navets ! navets !
Chicorée ! chicorée !
Argent de mes gros ballets !
Noir à noircy ! Couvecle à lessive !
Peignes de bouys ! Gravele, gravelean ! (râpe)
Beaux marons, à l'escaille vive !
Chaudronnier ! Qui est-ce qui veut de l'eau ?

⁂

A quatre deniers la peinte,
Gentil vin blanc et clairet !
Eguilletes de fil tainte !
Argent du fin trébucher !
Fer vergus ! Ongnons à la botte
Harans sor ! Panes ! beaux panes !
Beau cresson ! carotte ! carotte !
Pois vert ! pois ! fèves de marez !

***

Prunes de Damas ! cerises !
Quonquombre ! beaux abricaux !
De bonne ancre pour escripre !
Beaux melons ! gros artichaux !
Harans frais ! marquereau de chasse !
A refaire les seaux et soufflets !
Citrouilles ! Filace ! filace !
Qui a de vieux chapeaux, vieux bonnets ?

***

Fourmage de cresme ! fourmage
Aux racines, de percins !
Rave douce ! belle esparge !
Beau houblon ! Peau de cannin ! (lapin)
Gerbe de froment ! Foire ! nouveau foire ! (paille)
Bons rateliers ! chambrière (chandelier) de bois !
Beau may de hou ! à la pierre noire !
Ruban blanc ! ruban ! beaux lacets ?

***

A trente écus l'émeraude
Et l'anneau, de grande valleur !
Fèves cuitées, toutes chaudes !
Pain d'espice pour le cueur !
Beaux chapelets ! couronne royalle !
De beaux coings ! pêches de corbet !
Beaux poireaux ! gros navets de halle !
Beaux bouquets ! Qui veut de bon lait ?

***

Figues de Marceilles ! figues !
Beaux merlus ! chervys de Trois !
Carpes vives ! carpes vives !
Beaux espinards ! lards à pois !
Escargots ! trippes de morue !
Beaux raisins ! bons pruneaux de Tours !
Ainsi vont criant par les rues
Leurs états chacun tous les jours.

A titre d'indications complémentaires sur les différentes choses portées à la mercuriale des halles de Paris, nous relevons encore, dans le journal du règne de Charles VI et de Charles VII, les renseignements suivants (1) :

« Le quarteron d'œufs (26) se payait 10 ou 12 deniers; un bœuf, 38 francs; une livre de beurre salé, 8 blancs; une paire de chaussures, que l'on avait précédemment pour 8 blancs, 16 ou 18; un porcelet, de 6 à 7 fr.

(1) L'auteur fait observer qu'en 1418, les Armagnacs tenant campagne dans les environs de cette ville, la vie était, par le fait, horriblement chère.

En 1422, année d'abondance : une pinte d'huile, 16 blancs; une charretée de choux, 12 blancs; un quarteron de pommes de capendu, 4 deniers.

En 1434 : les 26 harengs-saurs, 10 deniers.

En 1440 : le boisseau de charbon, 3 blancs; de pommes, 2 blancs; la pinte de vin, 2 deniers.

En 1441 : le grand boissel d'oignons, 6 deniers; la livre de figues, 4 d.

En 1843 : la belle botte de poireaux, 1 denier.

En 1848 : le quarteron d'œufs, 6 deniers; de fromage, 4.

Le prix moyen de la journée de travail était de 2 francs.

On comptait 20 sous à la livre et le sou se divisait en 12 deniers ; le denier de cuivre devait avoir une valeur approximative de 6 à 8 centimes.

Régime alimentaire des hospices et des maisons de charité.

Pendant que les heureux de ce monde festoyaient et se gavaient à rendre l'âme des friandises dont il a été question tantôt et que l'ouvrier, avec son gain journalier faisait face à tous les besoins de la vie, voyons à quel régime alimentaire était soumis le pauvre diable tombé à charge de la charité publique, soit à cause de maladie, de vieillesse ou d'infirmités, soit à raison de blessures contractées au service du Prince.

Dans nombre de localités de France, la pitance journalière de ces malheureux se composait, suivant les saisons, de pois, de fèves, de navettes, d'oignons, de choux, de harengs, exceptionnellement de merluche, plus rarement encore de viande de porc et de bœuf. Une portion peu forte de pain d'épeautre ou d'avoine, de l'eau de source légèrement miellée ou coupée de vin complétaient cet ordinaire qui n'était pas fait certainement pour prolonger plus qu'il ne fallait leur misérable existence.

A Mons, à Lessines, à Hautrages, dans le Hainaut ; à Bouvignes, dans la comté de Namur, la nourriture eût valu moins encore si, contrairement à ce qui se pratiquait dans les pays susdits, elle n'eût été apprêtée avec un mélange excellent de beurre et de graisse de veau.

A l'Hôpital St-Jean-Baptiste, à Dinant, on se montrait plus libéral envers les régnicoles, puisque la ration annuelle était évaluée pour chacun d'eux un quart de bœuf, chair nue, 1 porcelet, 50 harengs caques, 26 harengs saurs, 15 livres de lard, 1 grand pendant d'oignons, 1 pot d'huile, 3 quarts de sel et 8 pitances de vin ou de bière.

Par contre, envers les marchissants (étrangers) on se montrait d'une pingrerie frisant la barbarie (1) En effet, ces malheureux, de la St-Remy à

(1) La sécheresse de cœur des mambours, administrateurs des hospices dinantais, s'expliquait cependant. Nulle part ailleurs que dans leur ville, il n'existait

Pâques n'avaient journellement à se mettre sous la dent que des pois, des fèves, des oignons accommodés au lard et pour se désaltérer que l'eau contaminée de la Meuse.

---

alors de maisons civiles où l'on consentait à recevoir les pauvres étrangers. Le testament dont copie ci-après constitue donc en quelque sorte la charte d'institution de la première maison de ce genre qui ait été créée, pensens-nous en Europe. A ce titre il possède donc une valeur historique incontestable :

11 mars 1393.

In nomine Domini, amen. A tous ceaux qui ces presentes lettres verront ou oront, le prevos, li doyens et tous li chapitle de l'eglise Nostre-Dame de Dynant en la diocese de Liege, d'une part, et Johans dis Bonnechouse, de celi meisme ville, d'altre part, salut en Dieu permanable et cognissance de veriteit. Sacent tuit que, al ocquoisons d'un hospitaul faire et funder en ladite ville des biens et sur les biens propres de moy, Jehan Bonnechouse deseurdit, que messire Jhesu-Crist moy at concedet en ceste morteil viie, dont je rench grace à li, et sur les formes et conditions ci-desoz escriptes, ay ordinet et accordet, por Dieu et en almoine, en l'onnour de Dieu et de la beneoite virgne Marie, et por le remission des mesfais de moy, ledit Jehan de Berthe et Maroie, mes deux femmes, et de tous mes bienfaiteurs, en le forme et maniere qui s'ensiit, c'est assavoir :

1° Que je vuy et ordine que, apres mon decesse, me manson où je demeure à presens, seant en le paroche Sains-Martin, qui jadis fut Servais Sachiel

Quoique dans les Flandres et en Hollande les maisons charitables disposassent de ressources à coup sûr autrement considérables que celles des

---

et damoiselle Catherine de Spontin, sa femme (dont Dieux aiet les armez !), avoec le cortilh par-derier, lequel je acquis, soient et demeurent perpetuelment à capitle deseurdit, auquel capitle je le laisse pour Dieu et en almoine parmi teils cens dont ilh sont cescun an obligiés ; laquele manson et cortis je voelh que lidis capitle detengnet bien et loyament, de toit, de paroir, de murs et de totes altres necessiteis à ce appartenans, salvees et wardees tote les conditions ci-desoz escriptes, lesquelles je vuy qui demeurent en lour forches et virtut. Sy vuy et ordine que li dessusdis capitle mecte et institue en ladite manson I canonne ou capellain de lourdite eglise, preudomme honneste et suffissan, et nient altre ; lyqueis à tous jours perpetuelment devrat prendre, lever, ordiner et governer les cens, rentes et totes les chouses en le maniere que ci-dedens sont contenuwes et déclarees. De laquelle dessudite manson et des appendices entour, je voel que li cheminee dez povres, li dortois des povres joindant à celi cheminee, par terre, entrant à derier del ousserie delle grande manson, ale senestre main, et alant tout oultre jusques à mantial delle cheminee en le scalhie à-desoz delle warderobe, le largece do dortoy seulement, ladite warderobe jusques al paroit del saule derier, le grenier deseur ledite warderobe, aussi avant comme ils s'estendent de long et de large, avoec leur veuwez et leur yaiwes ensi qu'ilh at esteit anchinement, revenant ambdeux jusques à fenestries delle cambre qui

institutions similaires de la wallonie, leurs pensionnaires étaient moins convenablement traités. Du 1er janvier à la St-Sylvestre, indépendamment

---

stat enmi le manson à costeit devers le scalhie, le cambre aussi do chafoy ensi comme elle s'estent desseur de dortoy des povres, le loge aussi de devant delle dite grande manson, et une aultre loge deseur, ensi comme elles s'estendent, le dispense do chelier desos le cambre de devant, ensi que les greis do chelier portent, et quatre pies plus avant pour l'uisserie, demeurent à tos jours perpetuelment as povres ci-desoz escrips, avoec leur entree qu'il aront en ladite manson, et l'aisemence que leur meskine aurat d'aller querir del yaiwe au puiche tos les jours, totes foys que besoing li serat pour faire aisemence à ley et as povres, sens buwer et sens escurer (et chu on ne li puisse). veer eu le manière que dit est.

En laquele manson des povres, je vuy que on sustengnet et hebiege cescun jour del semaine et à tous jours perpetuelment, dix povres strangnes trespassans que grans que petis, nient demorans, arestans ou sojournans à Dynant, s'il est ensi qu'il y vengnet, assavoir de feu, de lumiere, de lis et lignemens (le feu et lumière durant del sains Remy jusques à Paske, ou jusques tot le mois de may se besong estoit) ; par ensi, que, s'il advenoit qu'il ne venist nient en ladite manson cescun jour tant de povres que jusques as dix, les dix ou alcun d'iaux que ons aroit herbigiés poroient revenir en celi semaine, une altre fois seulement, herbigier derens ladite manson, se nuls novialz n'i venoit.

Item, je les ai ordinet, à prendre cescun an del

des féculents, leurs menus ne comportaient que quelques harengs ou des morceaux de lard de baleine cuits dans l'eau d'abord et servis ensuite avec des pois. Cela constituait le plat appelé crapois.

---

sains Remy jusques à paske, pour leur cuisine et craisses, deux reis de pois, deux reis de fevez et deux reis de navette à avoir cescun an sus le cortilh que Coles Jamars, li pessieres, tient, qui jadis fut damme Margritte d'Irlande ; item, deux reis de navette gisans à Viller-le-Gonbon sur le manson et porprise qui fut Jehan le Fivey. Item, je ai ordinet aledite cuisine des povres une franc de France de cens gisans sus le cortilh devant le petit hospital des beghines lequel Watelet li covreur tient en accense de mi.

Item, je ay ordinet por lesdits povres, si les besongnoit couchier et repouser devens ladite manson, sept lis, et un por leur meskine ; laquele meskine devrat lesdis povres herbigier et yas servir. Et pour les deseurnomés lis, ay ju laissiet VIII paires de linchoulx des plus noyve qui seront troveis en me manson apres mon deces, oywt coultes avoec les chevreciez, oywt covretures et oywt covretois, avoec quatre mappes de doze olnes et quatre tualhes. Lesqueis lindrapz je voelh que ladite meskine soit tenue de buwer et nettoier en cuvielz, cescun moy une fois.

Item, je ay ordinet por lesdis povres à aidier, I

LES CORPORATIONS

LES VIVRES, LES COMESTIBLES ET LEUR ACCOMMODEMENT

Les marchés d'autrefois.

Ceux qui ont vécu dans les villes de second ordre, maintes fois ont dû constater comme nous que la hausse frappant parfois plus qu'il ne sied les denrées maraichères, les fruits, le beurre, etc., est due moins fréquemment à la rareté de ces

---

rondeal d'eren, deux chadires, trois noirs choudrons et trois blancs, deux orcheroulz, deux cramals, une potiere, deux rostials, un bokelet et cinq peilles d'eren, quatre pos de kevre, deux treppies, disoywt escuelles de stain, douze platias de stain, doze sasirons,

comestibles qu'à la tolérance accordée à ceux qui en font commerce, de les écouler sur leur route. Expliquons-nous : Lorsqu'un cultivateur, par

---

deux demi stirs, trois pos de los, trois demi lot, tous de stain, une talve, une paire de trestez, les espiras qui sont en le cuisine, les deux petis salois de piere qui sont ou petit chelier devant, quatre formes, trois escrins, un cuviel, et tout ce que on troverat devens le gran escrin qui est en le warderobe.

Item, je ay ordinet pour ladite manson governer, tant que de feu et lamiere ensi que dit est, sept libres de eens (gros por quatouse denirs) ; item, por les deseurnomés lis et struit à detenir, sept libres de cens (gros por quatouse denirs) ; item, por ladite meskine qui servirat et aiderat les povres en le maniere que ci-dedens est contenut, sept libres de cens (gros por quatouse denirs), et six muis de spialte por se pain, que je ai cescun an de rente sur le boverie Servais Saceal, à Drehance. Item, li ay ju ordinet à avoir cescun an heritablement, tous les jours apres Paske jusques à quinse jours devant le Tossains, uue jotte por passer cescun jour deux ou trois persones, ou trois los de pois ou de fevez cescune semaine se on ne livroit les jottez desseurdites ; lesquelles sont contrepanees sur quatouze sols de cens gisans sur le vigne, stordoir et manson que maistre Jehan Jozés at asson Dynant, et sur sept sols de cens que Massins li vignon en at abuteit sur se vigne à Nefle, ensi qu'ilh appert par lettres delle cour d'Anseremme sur chu faites. Encor ay ju ordinet aledite meskine un cortilh que je ay deleis la porte Saint-Andrieu, en emidran de sadite cui-

exemple, contraint par les règlements locaux à exposer sa marchandise en tel endroit déterminé, vend sur son chemin, à des ménagères peu sou-

---

sine (ou le cens qui en poroit issir, se ilh advenoit que je l'acensasse à me vivant, avoec se labbeur misme que elle porat fer, promirement lesdis povres bien servis, sen ce que elle soit tenue de faire altre service que asdis povres.

Item, ay ju ordinet, por detenir lez tois et les parrois de medit hospital et del manson do lengniet, I mui de spialte de rente gisan autour deleis Ronchine, et treze stirs et demi de spialte de rente que Pirart de Pecheroul me doit sur son heritage à Pecheroul, lequele manson dont je fay lengniet, sean en le ruwe devant me manson, tant que desoz tot par terre, ensi qu'elle se porte de l'unne ruwe jusques à l'atre, je le laisse à medit hospitaul pour mettre lengne. Encor ay ju adjostet à medit hospitaul les trois quartes de manson que je acquis à Alars et à Jehan le Vial, joindant à me grande manson, et l'atre quarte part aussi que je acquis à Gilchon Hasars, me cusins : auxquelles trois quartes li fis Henrion d'Orelh, qui est deseagies, puelh revenir parmi trente unc sols et six denirs : item, en le parroche Sains-Miciel, sur le manson que tient Jamoles de Fenlon, en Rees, vint et unc souls de cens ; item, en la parroce Sains-Vincens, sus le moitiet delle manson qui fut Gossuwin le Viscom, vint oywt souls de cens ; item, sus le moitiet delle manson Michelo Pessorie, clerc, quarante deux sols de cens ; item, en le parroche Nostre-Damme, sus le manson qui fut Colin Morial, devant les staux des vials (si le tient Gerart de Tringne),

cieuses de leurs intérêts, une partie ou la totalité des choses qu'il apporte au marché, il cause par ce fait un préjudice appréciable à la généralité, en ce

---

vint noef sols cinque denirs de cens ; item, sus le manson qui fut Pirchon Joire, vinte deux sols de cens ; item, sus le manson qui jadit fut maistre Miciel le cerpetier, eu le Noyve-voie, vint unc sels noef denirs de cens ; item, en le parroche Sains-Jaque, sus le manson mess. Jehan delle Porte, unc souls de cens ; item, sus le manson qui fut damme Aelis Blan-baston, disnoef sols de cens ; item, en le parroce Sains-Piere, sus lez deux mansons qui furent Piret de Binche, que tient maistre Jehan de Haloy, trente cinque sols de cens (gros por seize) ; item, sus le grande manson Lambilhon Goman, derier lez staux à marciet, viot oywt souls de cens ; item, sus le manson Huwart Ralet le mangon, nuef sols quatre denirs de cens, parmi I cappon rendant arier ; item, sur le Roge manson ale porte Saint-Andrieu, disoywt sols nuef denirs de cens ; item, en le parroce Sains-Medar sur le manson Coles Jamart, le pesseur, qui fut damme Margritte d'Irlande, vint noef sols de cens.

Item, je voelh et ordine que en ou cas où la deseurdite meskine seroit trovee en defalte de sondit service, que elle ne le feist bien et deutement ensi que ordinet est, ou elle ne fust preudefemme et honneste, ou que elle refusest alcun povre desoz le nombre des dix, et proveit fust, que donc on le poulsist priver de sondit service totes fois que chu avenroit, et que cils qui as chouses deseurdites seroient comis y poulsissent mettre une aultre; exceptet, ens es povreo deseurdis, hommes et femmes yvres, ribauz

sens qu'il diminue le contingent de l'offre et frustre ainsi, dans une mesure plus ou moins notable, l'acheteur du bénéfice qu'il pourrait retirer de la libre concurrence.

---

ou joweurs as deis, ens ou cas que ladite meskine en auroit la cognissance; et se reprise estoit de teis gens refuser, et elle veusist jurer sur sains que elle les pensoit teils, que dont on ne l'en peusist plus avant presser ne ley pour ce roster de sondit service; car je aynme miex que on ne l'ibiege polnt que donc on herbigest teis gens. Et lesqueis proves je voelh qui vengnet herbigier devens l'eure des *avel Maria,* ou altrement ladite meskine ne soit mie tenue d'iaux herbigier cesdites nuis jusque à lendemain, se revenir les y plait deyens l'eure que dit est : car ensi lai-ge maintenut à me vivant, et ennsi je voel que on le maintengnet apres mon deces. Et de teille somme de cens et de spialte que je ay ordinet alledite meskine, je voel que on le paie de mois en mois, affin que on soit saisis pour payer une altre se elle aloit morir ou n'accomplissait le service teil que dit est. Alequele meskine li deseurnomé canonne ou cappelain devrat livrer tous les deseurnomés lis, struit et relle, par-devant ledit capitle et par-devant deux de mes plus proismes teils que je lez auray ordinés ; et elle en devrat rendre compte en celi maniere cescun an. Totes lesqueillez libres de cens, muis de spialte de rente et trechen de molin deseurnomé, lidis canonne ou cappelain devrat lever et rechivoir cescun an, et d'icellez faire les provisions de ladite manson des povres, le meskine paier comme dit est, et faire demener et resaisir sur tous

Autrefois ces agissements n'eussent pas été tolérés. Les édits, sous les peines pécuniaires les plus sévères, astreignaient en effet les producteurs à

---

ceaux qui deffalans seront de paier devens oywt jours apres les festez saint Estienne et sains Jehans, affin que lesdites provisions soient faites si de temps et heure que nul damage n'en puisse parvenir auxdis povres. Et de chu que lidis canonne aurat levet, rechupt et exposeit, qu'il en rende compte cescun an adit capitle et proismes (se ilh y plaist lesdis proismes estre, quant ilh les serat signefiié suffisament depart ledit capitle). Et aussi, les provisions faites et les necessiteis accompliies, je voelh que li desseurdis capitle et proismes, de chu qui cresserat deseur les comptes accomplis, acquirent, par conselh d'iaux-misme, cens ou rentes por aplichier à medit hospital ; par ensi que, se les cens, rentez, trecen de molin et altres biens desseurdis amenrissent (que jà n'avengnet !) à tierce, à quarte ou à moitiet, je voel que on ne herbiege des dix povres deseurdis que à tierce, à quarte ou à moitiet, ou selon chu que li biens amenrisseront. Et por les paines et travalh dudit canonne ou cappelain, je voelh qu'ilh ait tous les reliez as cens desseurdis appartenans, sens compte à rendre, affin qui soit plus diligen d'accomplir les chouses desseurdites.

Item, ay ju ordinet et voelh que les deux proismes que je aray mis et instituet avoec ledit capitle, et les altres deux proismes qui venront apres yaux, ne puisse mettre avoec ledit capitle nulle personne quele qu'elle soit, que à tos jours ni ..meurt, de viie en viie, deux de mes plus proismes depart me

étaler les objets de leur négoce aux halles, à l'exclusion de tous autres lieux et à les y soumettre à l'examen d'inspecteurs spéciaux ayant pour mis-

---

pere, pour accomplir les chouses deseurdites en le maniere que dit est. Lesqueis proismes je ay esleus, assavoir Jehan et Warnier Hazars, freres, mes cusins : auxqueis deux je ordine à avoir seize stirs d'avoine que je ay de rente à Wonesse, par si qu'ilh soient cescun an as comptes desseurdis avoec ledit capitle ; et apres lour deces, que ladite rente revoist aus altres deux plus proismes ensi que par- deseur est declareit, et ensi à tous jours as deux plus proismes. Et ou cas que les deux dis proismes ne voroient estre asdis comptez, ou que nuls n'en seroit vivans (que jà n'avengnet !) je voel que ladite rente revoist à medit hospital.

Item, je voelh et ordine que s'ilh avient (que jà n'avengne !) que li manson des povres et molin desseurdis, ou li unc des deux ardent de feu de mescheance ou par quelle aventure que ce soit, que les vint et une libres de cens, li trecen delle quarte et dozem delle dozem de molin, li siis muis de spialte ale meskine appartenans et les seize stirs d'avoine devantdis, soient leveis par les mains dudit capitle tant et si longement que li dortois dez povres, li aisemence aussi et mansenage d'iceaux, li molin, les lis, linchoulx, covretois et covretures et tous strins desseurdis soient refais ensi comme devant ; et que on ne puisse stargier de faire ovrer à plus tart que deux ans, et ovrer de là en avant si avant que lesdis biens s'estenderont d'an en an, tant que ce soit tout parfait ; et que on laisse à herbigier lesdis povres jusques atant

sion de veiller à ce qu'ils fussent de bon poids et de qualité irréprochable. Avant l'heure fixée, il ne leur était pas loisible d'offrir aux détaillants, à moins que ce ne fût pour leurs besoins person-

---

que tout chu soit parfait. Et chu ensi refait et accomplit, que les deux devantdis proismes relievent les seize stirs d'avoine en teil maniere que dit est pardeseur.

Item, tant que de me grande manson, appartenant audit capitle, se elle ardeit (que jà n'avengnet !), lidis capitle le devra refaire à se pooir, si avant que li biens do cortis d'iceli manson se poront estendre, sen chu que lidis capitle soit tenus ne obligiés de mettre alcunne chouse du sien plus avant, se faire ne le voloit de se volentet, et sens alcunne chouse prendre aux biens desdis povres.

Item, je voel et ordine que s'il avient que macortois ou mafaiteurs povres vengnet hergibier devens ladite manson, et li meskine ne les puisse faire deportre que elle appelle le deseurdit canonne ou cappellain auquel elle remostre lour macortoisetet : et, solon ce que boin li semblerat, qui puisse yceas faire issir de ladite manson.

Item, je voel et ordine que la desseurdite meskine, teile que je l'ay denommee en une cedulle de papier à estre en medit hospital, y demeure toute sa viie, ensi qu'il appara en ladite cedulle que je ay adjostee à medit testament ; et les aultres meskines qui venront apres pour servir lesdis povres, y soient mises et institueez perpetuelment par l'accort du capitle et de mes deux dis proismez, et rosteez par yas-misme se elles estoient troveez en deffaltez, de tot ou de

nels, la moindre parcelle de ce qu'ils détenaient. Cette mesure qui peut nous paraître excessive, avait été prise pour que la marchandise ne pût passer en bloc d'une main dans une autre et son prix se trouver de la sorte majoré d'un bénéfice

---

partie, d'accomplir lour desseurdit service en le maniere que deseur est declareit. Laquelle meskine ensi denommee en madite cedulle je voel que li desseurdit capitle et proismes ne le puissent roster de sondit service tant et si longement qu'elle le porat faire comme ilh est deseur declareit, Et aussi, se pluseurs proismes y avoit en temps ad venir qui fussent tôt en un point, je voelh que les deux aisneis soient tous jours avoec ledit capitle por faire tot chu que à yaux appartient en cesti presente ordinance; par ensi que mes deux dis proismes puissent ressiere ledit capitle totes fois que ilh seroient troveis en deffalte d'accomplir, de tout ou de partie, chu que des chouses desseurdites à ly appartient; reservet que mes deux dis proismes ne puissent en nul temps ad venir reclamer altre proismeteit ens es biens desseurdis, altrement que les seize reis d'avoine que je les ay ordinet par-deseur.

Item, je voelh et ordine que s'ilh avient (que jà n'avengne !) que li capitle desseurdis vuilh en temps ad venir roster ses mains et renunchier de se volentet aux ordinances que je ay faites par-deseur, que dont les maistres et conselh de la ville de Dynant qui seront por le tempz y constituent, en lieu dudit capitle, une certaine personne suffisante et honneste de ce faire, que les chousez desseurdites governe, etc., etc.

nouveau au profit d'un intermédiaire. En vue d'éluder cette ordonnance si sage et si conforme aux intérêts du bas peuple, les hôteliers et les colporteurs cependant n'avaient nulle vergogne de s'embusquer aux tournants des voies fréquentées et d'attendre que les villageois se présentassent à eux pour acquérir ce dont ils étaient chargés. Cette variété de délinquants, véritable plaie de nos marchés urbains, s'appelaient les recopeurs ; les sergents de la prévôté les recherchaient et les poursuivaient avec une impitoyable rigueur. Dans le registre aux amendes de la ville de Dinant, nous avons noté, pour les années 1458, 1459 et 1460, quelques mentions qui visent ces peu scrupuleux commerçants. Les voici :

« Le 25 septembre, amende à Perpete de Sure pour avoir acheté une tonne d'oignons, l'avoir revendue et recopée à plus grand prix au préjudice du profit commun. —

A Cateline, femme Samonnet, pour avoir acheté du beurre et l'avoir revendu publiquement en la place devant le Moustier (Eglise) au préjudice du profit commun. —

A Laubier, le parementier de Son (bout) Dinant, pour avoir acheté une charrée de fromage venant au marché. — »

Les Bourgmestres (maires à temps) et les jurés dépositaires de l'autorité administrative, poursuivaient aussi, en vertu des lois, avec un zèle non moins louable, les industriels qui se défaisaient de leurs céréales ailleurs qu'à la halle au blé et à la criée. Dans ce cas encore, afin que les petites gens

pussent se pourvoir de blé sans que le prix d'achat s'en trouvât surfait par les offres supérieures des accapareurs, il était interdit à ces derniers de paraître là où les céréales étaient mises en vente, avant le moment où l'on présumait que les manants avaient pu faire leurs provisions. (1)

---

(1) Cri réglant l'achat et la vente du grain, défendant de le recoper et fixant deux marchés : l'un pour les bourgeois, l'autre pour les marchands et les meuniers :

25 novembre (jour Ste Catherine) 1496.

Publié au peirron, le jour sainte Cateline, apre grand messe.

Oiés ! On vous fait assavoir de par tres hault et puissant prince mons. de Liege, maistre et conseil de la ville de Dinant, que pour mettre règle et provision au marchié des grains de ceste ville de Dynant, au proufit du bien publicque, et pour corrigier ceulx qui alencontre dudit bien publicque abusent en plussieurs manieres, comme mismes font aucuns bourgois et manans d'icelle, aians en leur grosses somes de deniers d'aucuns stangniers, achatent en grosse les grains venans et staplans audit marchiet, presque tout ce que on les ose prisier, pour les envoier ausdis estrangniers, come lesdis maistrez et conseil sont informez ; avec ce, les moulniers qui, pour leur singuler proufit, ne leur chaute que chier les dis grains soient, follent fort le dit marchié : les aucuns vont sour les voies et chemyns, et les achetent anchois qu'ilz puissent estre amené sur le marchié susdit, et les autrez, en passant et venant enver ledit marchié, les barguignent en disant : « Je vous donray tant du muy : mais alés et assaiés le marchié, et si ne poés mieux vendre, revenés et je vous donray ce que je vous ay offert ; » et telle autrez cauteles et fraudes non raisonables, qui tournent totalement à domage et interestz dudit bien publicque et bonne police de la dite ville, et par consequent ale destruction du pauvre peuble, se de remede convenient n'y est porveu. S'est-il que, apres ce que plusieurs sont venu pardevant ledit conseil, eulx de plaindant des dittes faultes et forfachons en non de tout le ville, requerant instament de remede come dit est : at esté ordonné par leditte conseil, par meure deliberacion, que de ce jour en avant ons sonnerat deux maillès, assavoir premier et seconde ; au quel premier maillet

Dans quelques-unes de nos villes belges : Bruxelles, Gand, Bruges, Namur, Liége, Huy, Anvers, Louvain, etc., un privilège du souverain avait concédé aux municipalités la faculté de forcer les mariniers qui, usant d'une voie fluviale ou autre, passaient en transit sur leur territoire, à présenter au marché une fraction de leur cargaison. Il faut toutefois reconnaître que, dans l'application, cette concession surnommée droit d'étape n'accordait en réalité à ceux qui en jouissaient d'autre avantage que la possibilité d'établir une mercuriale.

---

poront acheter tous et chacuns bourgois et manans, tant blez, avaines, farinnes et autres, et non devant, pour le pourveance de son hostel raisonable, sans achate en grosse ; avec, les brasseurs et bolengiers de ce qu'il vendent et distribuent en servan le ville et franchise journellement, et non autrement ; et audit premier maillet son forclos et excemps tous telz achatans en grosse, tous les moulniers pour eulx et autrui. et tous aultres requerant couteles en de fraudant le bien publicque, mismes et poront ne debveront aprochier ledit marchiet, barguignier ne donner conseil à autrui, sur paine et de iy florins de Rhin touttefois que ad se seront trouvés coupablez, à applicquer le tierce à mon tres redoubté seigneur, tierce aux maistrez et conseil, et l'autre tierce au raporteur trouvant ou espiant le faute. Mais au second maillès pora ung chescun faire son proufit. Et afin que les vendeurs et ceulx qui amaynnent lesdis grains à marchet n'aient point d'astarge ne cause d'eslongier le ville, et oussy que on ne trouve cautel de differer le vendage du premier maillè jusque au seconde pour vendre ausdis grossiers : le conseil susdit at ordonné aucunes gens de bien pour y avoir regarde et l'étoille, et sur ce moderer la susdite ordonance pour y adjouster, roster et porveoir selon l'exigence du tempe, à bon droit et proufit tant dudit bien publicque et desdis vendans et amenans grain audit marchiet, le tout sans fraude ou malengien.

Ossi fut adjouté, mardi XXV iij^e de novembre IIII ** XVII, que chescun bourgoy, ossy bien hors conseil que du conseil, poient raporter et avoir le tier de l'amende.

Reg. aux sieultes, 1492, *fol.* 74. — *Arch, com. à Dinant.*

Le combustible.

Si, comme l'ont prétendu certains commentateurs de Théophraste, les forgerons grecs, pour les besoins de leur état, utilisaient déjà la houille, il n'est pas douteux que les Romains leur eussent emprunté l'usage de ce combustible. Or ceux-ci ne l'ayant fait ni pour l'alimentation de leurs foyers ni même pour l'extraction du fer de son minerai — opération qu'ils pratiquaient très superficiellement, et pour cause — logiquement il est permis d'inférer de là, que, si d'aventure ils connaissaient cette denrée, tout au moins ils en ignoraient les propriétés essentielles. Il en fut du reste ainsi chez tous les peuples du vieux continent, avant que, dans le pays de Liége, on eût, en 1049, trouvé les premiers gisements de charbon fossille (1).

Les poêles que l'on fit d'abord pour la combustion de la houille étaient d'airain ; ils consistaient en un simple fût cylindrique pourvu d'une porte et monté sur trois pieds. Au XIVe siècle, il n'était fait de ces appareils qu'un usage restreint (2) et cela se

(1) A notre sens, c'est à tort que l'on a dénié, à Hulloz en se basant sur la préexistence en Flandre et en Angleterre d'une terre noire, l'honneur de cette découverte. — La terre dont on se servait en Flandre, où jamais on ne trouva nul vestige de forêt charbonnière, ne pouvait être que de la tourbe.

(2) En 1467, à Dinant-sur-Meuse, on en trouva enfouis sous les décombres. (Inventaire des objets découverts dans les décombres, après le sac de 1466).

comprend aisément, puisque dans nos vieilles provinces il était permis à chacun, à condition ne n'en pas faire un objet de spéculation, de se procurer dans les forêts domaniales le bois à brûler qui lui était utile. (1) Cette licence alla même plus loin, tant la surface boisée était considérable : à Fosses, à Namur et dans une multitude d'autres localités, les bourgeois pouvaient également s'y pourvoir de matériaux nécessaires à l'édification d'habitations nouvelles. Dans de semblables conditions, on aurait eu grand tort, il faut bien le reconnaître, de se servir du combustible noir.

---

(1) En France on se montrait non moins prodigue de taillis et de haute futaie. Voici ce que raconte à ce propos M. d'Avenel, dans un article intitulé « *le Communisme d'hier* » qu'il publia dans la *Revue des Deux Mondes :*

« ...., Les forêts devaient être, au XIIIe siècle, dans une telle disproportion avec la population d'une part, et de l'autre avec le reste du sol, qu'elles ressemblaient, entre les terres cultivées, aux surfaces couvertes par la mer entre les continents. Les arbres n'avaient guère plus de valeur, sans doute, que les flots de l'océan. De ce sol commun, de cette étendue « *vaine et vague* » le Seigneur se déclara plus ou moins propriétaire, parce qu'à ses yeux les choses qui étaient à tout le monde n'étaient à personne et que les choses qui n'étaient à personne étaient à lui. Possession nominale, du reste, là même où elle fut reconnue. Comme il n'en aurait tiré aucun profit, le maître se trouva heureux de laisser, pour quelques francs ou quelques centimes, user et abuser de son bien.

En matière de bois, le droit d'usage des habitants fut donc général ; usage pour pâturages, pour chauffage, pour charpente, pour meubles et ustensiles de toute sorte, aussi bien dans les forêts royales que dans les domaines des seigneurs laïques ou clercs. Il en était du chêne dans la futaie, comme aujourd'hui du moellon qui sommeille dans les entrailles de la terre, et qui n'a de prix que par le travail d'extraction, de charroi, de façonnage, dont il est l'objet. Les habitants de Perpignan prennent en 1296 le bois dont ils ont besoin, moyennant 20 centimes le stère (80 c. de notre monnaie) somme élevée et qui n'était payée qu'aux abords d'une ville puisque, cent ans plus tard, dans

Corporations des bouchers et des charcutiers.

Dans l'antiquité, chaque chef de ménage tuait lui-même les animaux nécessaires à sa subsistance ainsi qu'à celle de sa famille. Les Romains toutefois, lorsqu'ils eurent perdu leur rudesse native, s'aperçurent que cet usage développait les instincts innés de cruauté qui sommeillent en l'homme et trouvèrent bon, pour cette raison, de décharger de ce soin leurs enfants.

Sous les rois de la première et de la deuxième

---

la même province, de vastes forêts sont concédées à des particuliers avec autorisation d'y mettre le feu, pour tuer et mettre en fuite les bêtes sauvages. Ce mode sommaire de défrichement est encore appliqué dans le midi au début du XVe siècle.

D'autres personnes, même sans être propriétaires, obtiennent le droit d'incendier ou de détruire certains bois de leur voisinage, pour détruire en même temps les sangliers et les ours qui les habitaient. Rien qui ressemble moins à nos idées étriquées, à nos économies sordides, sur cet article, que la magnifique prodigalité de nos pères en fait de bois. Aux portes de Paris, en 1346, le roi de France donne au duc de Bourgogne quatre hectares de la forêt de Crécy-en-Brie pour la construction d'une nouvelle salle à son château; politesse bien naturelle puisque, l'année précédente, ce duc, recevant dans ses états le roi Philippe de Valois, lui offrait une suite de festins dont la cuisine avait consommé quatorze hectares de taillis. Quand on absorbe, pour débiter quelques solives ou faire rôtir quelques moutons, de telles surfaces forestières, c'est qu'elles ne sont pas bien précieuses.

Ce fut seulement au milieu du XVIe siècle, avec l'accroissement de la population, que les intéressés commencèrent à se préoccuper sérieusement de la déperdition inutile des arbres. Dans telle paroisse où, cent vingt ans auparavant, on reconnaissait à tout le monde le droit de couper du bois pour son usage ou pour le vendre, un accord de 1551 déclare que ni le seigneur ni les habitants ne pourront en couper que pour leur provision et ustensile. »

race, à l'instar de ce qui s'était pratiqué dans l'empire des Césars, il y eut, tant en France que dans nos provinces, une classe de travailleurs à laquelle fut concédé le privilège d'envoyer bœufs, porcs, etc., de vie à trépas et de débiter ensuite leur viande. Comme ce métier rapportait gros, quand plus tard le système féodal avec toutes ses conséquences s'implanta en Occident, on songea à faire argent de cette concession qui était révocable ; ce qui fit qu'on octroya et assura exclusivement à certaines familles déjà ou non loties de ce privilège, le monopole du débit de la viande.

A son origine cette autorisation ne comportait aucune restriction ; mais il arriva qu'au mépris des règles les plus élémentaires de l'hygiène, les bouchers, sans plus de gêne, jetèrent sur la voie publique, où elles pourrissaient et engendraient pestilence, les dépouilles des bêtes qu'ils abattaient dans leurs maisons. Sur les plaintes formulées à ce sujet par la bourgeoisie, vers le XIIe siècle on imposa aux mangeons (bouchers), et par écrit cette fois, en même temps que l'on confirmait leur privilège ancien, un règlement dont il leur fut interdit désormais de se départir. Nous voyons dans ces chartes (celle de Paris est de 1363 ; celle de Namur, de 1388 ; celles de Liége et de Dinant, sans que nous en sachions la date, sont de beaucoup antérieures au XVe siècle) paraissant calquées l'une sur l'autre, qu'il était enjoint aux francs bouchers de n'exposer leur viande ailleurs que sur les étaux des halles ; qu'ils ne pouvaient tuer de bêtes ayant été mordues (affolées) par les loups, qui fussent atteint-

tes de quelque maladie ou bien qui fussent pleines ou eussent donné leur petit depuis moins de quarante jours. Celles qui avaient un membre cassé ne pouvaient non plus être abattues si, au préalable, elles n'avaient été examinées par les inspecteurs. Il n'était pas permis au surplus de gonfler les bêtes à l'aide d'un soufflet, si ce n'est celles dont la chair était destinée à la salaison. Il était défendu enfin de tuer brebis du 25 décembre à l'entrée du carême et de conserver viande fraîche plus de 48 heures.

A Liége, le boucher qui contrevenait à l'une ou l'autre des dispositions de la charte d'institution du métier, perdait son bénéfice estimé à 100 florins; (ce bénéfice était cédé soit à l'un de ses enfants ou, s'il n'en avait point, à quelqu'un de ses aides).

Ailleurs les lois ayant trait au commerce de la viande étaient d'une extrême sévérité : à Namur, nul ne pouvait acheter vaches, porcs, etc. chez des fabricants d'huile ou de chandelle. Afin que l'on ne sût en outre faire passer la chair du bouc pour celle du mouton, personne ne devait s'aviser de tuer un de ces animaux sans avoir informé les inspecteurs et payé un certain droit.

A Dinant, étaient passibles d'une taxe identique, ceux qui désiraient débiter chair de verrat ou de truie non châtrés, ainsi que celle du bouc. Pour qu'elles ne communicassent point leur odeur forte aux autres comestibles, ces viandes étaient bannies de l'intérieur des halles et ne pouvaient s'étaler qu'en dehors, sur une table tendue d'une nappe blanche.

L'établissement du métier de la charcuterie date à Paris de 1476. A cette époque, les confrères de St-Antoine ne pouvaient encore cependant se livrer qu'à la vente de la chair cuite. Ce ne fut, tant dans cette ville que dans la plupart de nos communes belges, qu'un siècle plus tard que l'on enleva aux bouchers, afin de le leur passer, le droit d'étendre au porc le cercle de leurs opérations commerciales. A cause des nombreuses épidémies dont la gent porcine était tributaire, on entoura toutefois le débit de cette viande de multiples garanties; on commit notamment à sa vérification des citoyens instruits dans l'art de reconnaître, par l'examen de la langue ou de toute autre façon, si la bête était saine ou non. Appelés langoyeurs, ces inspecteurs avaient charge, de veiller à ce qu'on ne salât point la viande pendant la période où les salaisons étaient réputées mauvaises, c'est-à-dire depuis Pâques jusqu'au commencement de l'automne.

LES VIANDES DE BOUCHERIE

Le Bœuf.

Le bœuf n'eut pas plus de partisans au moyen âge qu'il n'en avait réuni auparavant, sa chair, que l'on était forcé de vendre avant qu'elle fût mortifiée, s'étant, par sa coriacité, (qu'on nous passe le mot) aliéné les sympathies des amateurs de bonne cuisine.

La viande de bœuf était mangée fraîche ou salée. Salée, elle constituait toutefois un plat si peu agréable qu'on le réservait aux manouvriers. Les ivrognes l'adoraient parce qu'elle leur procurait une soif que, complaisamment, ils assouvissaient aussi souvent qu'ils en avaient le moyen.

Fraîche, elle n'était jugée acceptable par les

gourmets que s'il était entré dans sa préparation une cuillerée ou deux de verjus, sorte de vinaigre dont il serait peut-être convenable de donner ici une courte définition : On appelait verjus le liquide résultant du foulage du fruit non encore formé de la vigne, ou encore des feuilles crues de l'épinard ou de l'oseille.

Le verjus de raisin figurait indistinctement dans toute sorte de mixtures. Les deux autres n'y entraient que pour les teinter ou leur procurer un soupçon d'aigreur, s'harmonisant avec les viandes blanches. Le verjus dont il sera question dans les dix ou douze formules qui vont suivre était donc du verjus de raisin.

Trumeau de bœuf. — (1) Cuisez longtemps votre viande avec volaille tuée de deux jours. Mettez dans le jus de la cuisson des racines ordinaires et quelque peu de safran. Bouillez et servez.

Autre procédé. — (2) Rôtissez très bien votre morceau et extrayez-en la moelle que vous mettrez à part; après cuisson retirez du pot et placez dans nouveau vase avec chapon, poule, pigeon, perdrix ou autre viande, si vous en possédez. Accommodez avec poivre, raisins entiers, la moelle dont il a été parlé plus haut, pain blanc non rôti, quelques cuillerées de bouillon, gingembre, cannelle, noix muscade, beaucoup de vin blanc et de verjus ;

---

(1) Chez le bœuf, la vache et le veau, on appelait ainsi le gros de la cuisse (grosse cuisse); de même, chez le mouton et l'agneau, le gigot.

(2) Dans différentes villes de Belgique, ce mets était consommé dans les réunions gastronomiques des gildes, corporations, etc.

lorsque ces différents ingrédients auront subi quelques bouillons, ajoutez un peu de safran et de sucre ; dressez vos viandes sur un plat et arrosez de votre sauce.

Viande de bœuf fraîche. — Cuisez votre rôt à la broche et mangez-le avec une sauce à la moutarde dont voici les formules.

1. — Délayez dans verjus et mettez bouillir,

préalablement réduits en poudre : gingembre, amandes et eau.

2. — Broyez en mortier (fig.) une gousse d'ail

avec pain détrempé de verjus et mêlez avec persil, oseille, romarin ou l'un d'eux seulement; ajoutez moutarde; mettez bouillir et répandez sur votre rôt.

Gigue de bœuf comme venaison d'ours ! ! — Pour que votre viande puisse acquérir le fumet de l'ours, coupez-la d'abord en tronçons et faites-la légèrement bouillir; retirez du vase, lardez et cuisez à la broche. D'autre part, étuvez dans poêlon une queue de sanglier; lorsque la chair se détachera des os, mettez le tout dans votre premier récipient et faites subir au rôt et à la queue plusieurs bouillons. Après coction définitive, disposez votre viande sur un plat et l'arrosez d'un jus ainsi fait :

Cuire ensemble dans du saindoux : gingembre, cannelle, girofle, graine de paradis, macis, deminoix, poivre long, pain trempé; délayer le tout dans vinaigre, couler et, s'il est utile, lier avec un peu de fécule. — On peut ajouter sucre roux.

Autre formule. — Cuisez votre chair comme il vient d'être dit et faites une sauce composée de gingembre, clous, poivre long et graine.

Langue de bœuf fumée. — Bouillez et raclez votre langue; après cette opération, placez-la huit jours dans le saloir; pendez-la ensuite dans la cheminée et laissez-la en cet endroit tant qu'il vous plaira.

Queiwi (queue de vache). — Ce plat, dont nous n'avons pu nulle part dans les vieux traités nous procurer la recette, est connu à Dinant depuis très longtemps; au XVe siècle surtout, il était en vogue chez les ouvriers tanneurs qui, indépendamment

de leur journée, recevaient en guise de supplément de salaire la queue, la tête et les mandibules des bêtes dont ils travaillaient la peau. Voici la recette de ce mets :

Coupez en tronçons queue et joues de la vache ainsi qu'environ 1 kilogramme d'oignons; garnissez le fond d'un pot de saindoux et d'oignons et, sur ce lit, disposez votre chair ; couvrez à son tour cette viande d'oignons, puis les oignons de viande et alternez ainsi jusqu'à ce que votre casserole soit remplie; ajoutez épices fines, sel et poivre à foison, une pinte de verjus ou de keute (vieille bière); bouchez hermétiquement et, pendant six heures, étuvez à feu doux. La coction terminée, enlevez le couvercle, remuez le contenu du vase avec cuiller et liez votre sauce avec farine délayée de vin blanc.

Bœuf au riz. — Cuisez un morceau de bœuf avec racines ordinaires, sel, poivre, ail, deux ou trois graines de coriandre. Lorsque la graisse paraîtra au-dessus du bouillon, cuiller par cuiller, versez-la sur le riz que vous ferez cuire au lard dans un pot élevé et à pieds. (Fig). Si vous le jugez bon, vous pouvez accommoder le riz avec quelque peu de safran.

Mouton.

Nos pères prisaient davantage cette chair que celle du bœuf. Ils avaient surtout une prédilection particulière pour le gigot dont pourtant ils dissimulaient la forme et masquaient le goût à l'aide de procédés divers. Avec les morceaux les moins délicats ils préparaient un hochepot qui certainement ne devait pas être dépourvu de mérite.

Les dépouilles n'étaient guère moins appréciées ; dans certaines localités on en faisait un plat dont tout le monde se pourléchait. Au sujet de ce mets, qu'on nous permettre une anecdote que nous tirons des annales dinantaises :

» En 1555, Nevers, général au service du roi Henri II, se disposant avec son maître à investir Bouvignes, envoya auprès des autorités de la ville voisine (Dinant) qui s'était toujours montrée bien disposée pour la couronne de France, un héraut porteur d'un message qui, en substance, réclamait sa neutralité et le libre passage par ses rues des troupes qu'il commandait. Malheureusement, très mal à propos se réveilla ici l'ordinaire pétulance des Dinantais ; en sorte qu'au lieu de faire à l'envoyé du général français une réponse cadrant avec le message bienveillant dont il était porteur, ils l'accablèrent de railleries et se laissèrent même aller à proférer en sa présence cette plaisanterie plutôt grotesque que méchante, mais dont on ne

tarda pourtant point à leur faire un crime : « *Si on nous apportait sur un plat le foie et le cœur du Roi et du Duc, nous en ferions pour notre déjeuner une bonne fricassée.* » L'indignation de Nevers lorsqu'on lui rapporta cette scène, fut telle que sur-le-champ il fit plier ses tentes et se porta en avant.

S'il en coûta cher aux énergumènes dinantais de s'être laissés aller à tenir semblables propos, ceux-ci, tout orduriers qu'ils fussent, ont eu cette singulière fortune qu'ils ont permis de sauver de l'oubli une recette qui sans cela eût été perdue. Nous aurons le plaisir de la faire connaître tantôt.

Voici à l'aide de quels accommodements et de quels ingrédients on mangeait la brebis et l'agneau au XVe siècle :

Haricot. — Découpez le morceau que vous destinez à ce mets ; faites-le frire dans saindoux avec quantité d'oignons découpés en menus morceaux et déjà cuits ; versez en pot et allongez avec bouillon de bœuf, macis, persil, hysope, sauge ; salez ; faites bouillir et servez.

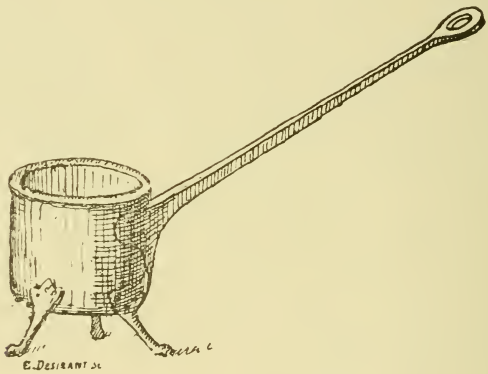
Autre formule. — Faites frire au lard la chair crue de mouton, avec oignons émincés ; délayez d'autre part dans verjus : persil, hysope, sauge et poudre d'épices. (La poudre d'épices se prépare de la manière suivante : gingembre, 4 onces ; cannelle, 3 onces et demie ; poivre rond, 1 once et demie ; poivre long, 1 once ; muscade, 2 onces ; clous de girofle, 1 once ; graine de paradis, 1 once ; garingale, 1 once.)

Mouton à la mode d'Auxerre. — Mettez en pot

et cuisez chair de mouton avec persil, pain broyé et épices ; faites bouillir et servez.

Mouton en pot. — Prenez un morceau de cuisse et étuvez dans pot avec mœlle de bœuf ou de veau hachée ; ajoutez bouillon, vinaigre, sel et épices puis faites bien cuire le tout.

Galimafrée. — Prenez un gigot fraîchement cuit et mettez dans casserole (fig.) avec oignons coupés en menus morceaux et verjus ; saupoudrez de gingembre et de sel puis étuvez à feu lent.



Pommeraulx (fricadelles). — Prenez parties égales de cuissot de mouton et de porc crus; hachez et assaisonnez cette viande de gingembre en poudre, girofle et graines ; donnez à la chair ainsi préparée la forme d'une pomme que vous roulerez ensuite dans du blanc d'œuf et cuirez dans eau et sel ; lorsqu'elle aura pris consistance, retirez et embrochez ; quand elle aura quelque peu roussi, enlevez de la broche, trempez dans un enduit que

vous ferez comme il est dit ci-après et réexposez jusqu'à complète cuisson à l'ardeur de la flamme. Etuvez dans saindoux, farine et persil ; passez à l'étamine et servez le demeurant sur vos pommeraulx.

Tête de mouton. — Voici quelle en était la préparation :

Cuire dans bassine à lessiver le linge ; après ébullition, détacher les chairs des os, hacher cette viande, la saupoudrer d'épices fines et la manger au verjus ou au vinaigre.

Dépouilles de mouton. — Cuisez tripettes et caillettes en eau sans sel jusqu'à complète évaporation de celle-ci ; disposez alors cette chair dans un autre vase ; faites revenir dans saindoux, ajoutez sel et safran.

Dépouilles de mouton à la dinantaise. — Coupez en menus morceaux le foie et le cœur d'un mouton et faites frire dans poêle, soit au beurre, soit à la graisse ; au moment de servir, ajoutez quelque peu de verjus, sel et poivre.

Autre formule. — Faites revenir dans poêle, avec oignons et lard, ce qui est dit ci-dessus ; assaisonnez avec les ingrédients suivants : oignons ou échalottes mincés, verjus, vin blanc, assez bien de poivre long, macis, safran et sel ; laissez le tout mitonner. Au moment de servir, si la sauce est trop longue, ajoutez fécule pétrie dans beurre ou graisse.

Côtelettes à la chimacienne. — Ce plat se servait invariablement au banquet que s'offraient les

archers de Chimay (Hainaut) pour commémorer l'anniversaire de la fondation de leur confrérie :

Tournez côtelettes dans aubuns (blanc d'œuf) et enduisez-les de persil et d'échalottes réduites à l'état de charpie : cuisez ad libitum ou sur le gril ou à la broche. — Se mangent avec une sauce au beurre, au poivre ou au verjus.

Pieds de mouton. — Cuisez en eau et vin et servez avec jus ci-dessous : broyez gingembre, fleur de cannelle, graine de paradis, girofle, pain trempé dans bouillon, beaucoup de persil, sauge, un peu de safran ; délayez tout cela dans vinaigre et versez sur la viande que vous aurez disposée sur un plat garni de quartiers d'œufs durs (1).

Veau.

Le veau fut la viande préférée de la bourgeoisie. Les médecins — ce en quoi ils ne faisaient point fausse route — affirmaient que cette chair, pour autant qu'elle provînt d'un veau nourri au lait et âgé de moins de deux mois, était nutritive, humectante, rafraîchissante et convenait par conséquent à tous les tempéraments.

Etant donné ce qui vient d'être dit, il est assez peu explicable qu'au cours de notre documentation nous n'ayons rencontré dans les traités de cuisine que quatre ou cinq manières de la servir ; et encore ces méthodes nous paraissent loin d'être à la hau-

(1) Cette sauce s'appelait froide sauge.

teur de nos goûts actuels ; nous n'en recommandons donc l'emploi que sous bénéfice d'inventaire. Il est à noter que le ris de veau trouvait si peu d'amateurs, au XVIe siècle encore, que Champier croyait devoir mentionner dans un de ses écrits (1), comme une chose extraordinaire, que cette partie de la bête ne répugnait pas à certaines gens.

Civet de veau. — Rôtissez un morceau de veau ; tronçonnez-le ensuite et mettez-en cuire les carrés en un pot avec oignons mincés, pain délayé dans vin, bouillon ou purée de pois ; laissez bouillir quelques minutes et, avant de servir, assaisonnez de gingembre, cannelle et clous de girofle.

Charpie (pâté) de veau. — Prenez cuissot ou n'importe quel morceau bien charnu ; faites bouillir et hachez aussi menu que vous pourrez ; faites frire enfin et, au moment de présenter votre charpie à table, versez dessus des œufs battus avec poivre.

Longe de veau. — Mettez votre longe bouillir en eau ; retirez-la du vase avant qu'elle soit cuite ; lardez et embrochez pour faire rôtir ; servez ensuite avec sauce suivante (sauce au vert) : Malaxez eau, pain, persil ; faites étuver dans saindoux et détrempez de verjus. — Autre sauce. — gingembre, pain, poivre, délayés dans vinaigre et verjus ; bouillir et passer.

---

(2) de Re cibarium.

Ris de veau. — Se prépare de la même manière que les issues de mouton.

Tête de veau. — En beaucoup d'endroits la tête n'avait nulle valeur, parce que les usages féodaux obligeaient les bouchers à l'offrir aux acheteurs dépourvue de sa langue, laquelle appartenait de droit aux châtelains, baillis et sénéchaux. Par la suite ce droit put se racheter pourtant. — Ce mets se prenait avec une sauce au verjus.

Foie de veau. — Lardez votre foie; grillez-le et servez avec la sauce ci-après appelée sauce noire : Mettre dans un poêlon vinaigre, poivre et sucre; faire bouillir et lier.

Corrée. — (Foie et cœur). Ces viscères se découpaient d'abord par lesches (tranches); celles-ci étaient frites ensuite dans la poêle avec oignons, échalottes, sel, poivre noir, verjus et filet de vinaigre.

Nous n'avons trouvé ce plat mentionné dans aucun manuel de cuisine; il est donc probable qu'il n'était préparé nulle part ailleurs qu'à Dinant.

Porc.

Jadis, beaucoup de bourgeois élevaient, dans les dépendances immédiates de leurs habitations, de jeunes porcs qu'ils laissaient vaguer librement par les rues et qui s'engraissaient des détritus que chacun jetait devant sa porte.

Cette pratique était évidemment trop rémunératrice pour ne pas se vulgariser. Du XIIIe au XVe

siècle, le nombre de pourceaux qui erraient dans les artères principales de nos villes était si considérable, qu'il en résulta plusieurs accidents qui entraînèrent mort d'homme. A la suite du trépas du roi Philippe, fils de Louis le Gros, qu'un goret fit choir de son cheval et qui se brisa ainsi le crâne, on prit, tant en France que chez nous, le parti de prescrire à leurs propriétaires de les tenir dorénavant enfermés. A la longue, malheureusement on se relâcha de la rigueur de cette mesure, si bien qu'un siècle plus tard le porc avait reconquis son droit de cité dans nos communes urbaines. On eut lieu de s'en repentir, car de cette tolérance naquirent des épidémies que l'on attribua avec raison à la malpropreté de cet animal ainsi qu'à la pollution des eaux dans lesquelles il prenait ses ébats.

Ces épidémies et surtout leur fréquence dans les lieux où l'élève des cochons sévissait avec le plus d'intensité, ouvrirent les yeux aux municipalités qui rappelèrent itérativement leurs administrés au respect des anciens édits, leur enjoignant, cette fois, de tenir ces bêtes claquemurées dans leur rang ou de les confier dès l'aube à un porcher qui se chargerait de les mener paître.

Un cri publié à son de trompe, à Dinant, nous en dira long sur les droits et les licences qu'en cette matière s'arrogeaient nos aïeux :

Oiés ! On vous fait assavoir de par le maire, maistres et conseil de la ville de Dynant, pour ce que plussieurs se sont venu plaindre par-devant eulz, et ainsy que vray est, comen laditte ville et habitans d'icelle sont fort travilliés de la

grande multitude de pourceaux que on nourrit et laisse-t-on aler vage de nuyt et de jour, sans warder ne tenir en rans ou stables, qui est chose contre les bons anciens usages et ordonnances, et que on n'at point ainsy veu user de temps passé : entendu que c'est une ordre beste, d'elle-mesmes engendrans mauvais aire et corrumpant le bonre; au grant périlh desdis habitans, et en special en temps de mortalité (dont Dieu nous deffendée), avec ce domagable aux courtes, jardins et autres biens; est pourtant ordonné et passé oultrement que, en-deven les encloses Pasques prochenes venant, lesdis aians et nourissans lesdis pourceaux tiennent apres cely jour, leur dis pourceaux deven leur maisons, rans ou stables, par nuyt et par jour, sans ainsy les laissier aler vage, et ne s'astoit pour mener la à riviere pour les nettier ou laver, et incontinent ramener en leur rans; et ce sur paine d'estre confisqués au seigneur et à la ville, toutteffois que trouvés sieront à l'encontre de ceste presente ordonnance. Mais se bon leur semble, poront entre eulx querir et luer ung porchier pour les mener au champs, comme on fait ens viltes voisines, et eulz revenus de champs, mettre en rans come dit est. »

(*Reg. aux sieultes*, 1490, *arch. com. à Dinant*).

En guise de compensation aux désagréments qu'il occasionnait à ses maîtres, le porc procurait à leurs estomacs d'épicuriennes jouissances. En dépit du précepte fameux de l'école de Salerne, précepte qui voulait que sa chair ne fût digestive que si elle était arrosée d'un vin généreux, dans toutes les classes de la société, voire même dans les couvents, on lui faisait fête. Il n'était en effet pas un seul banquet où ne figurassent quelques-uns de

ses membres ou de ses viscères; à la Toussaint, à la St-Nicolas, à la Noël, au Nouvel an, à chaque anniversaire carillonné enfin, on se réunissait pour manger des boudins noirs ou blancs, des saucisses ou le chaudun.

A Namur, dans les corporations, on se régalait d'eschinée ou de côtelettes; on y préparait aussi une saucisse délicieuse que l'on grillait et que l'on découpait sur son pain; cette saucisse s'obtenait en hachant la chair du porc et en la malaxant avec du persil, des échalottes et des épices diverses.

Dans les Flandres, les miséreux avaient une façon originale de rendre comestible le sang du pourceau : dans une poêle à long manche, ils le recueillaient, le cuisaient immédiatement avec du lard et force oignons, puis le mangeaient ensuite, avec du chou vert.

Quoique partout on lui fit beau visage, ce n'était pas pourtant toujours sans une vague appréhension que les personnes crédules se décidaient à consommer la viande de l'animal immonde, son corps passant pour être le réceptacle préféré de la gent cornue. Cette absurde croyance était même si bien ancrée dans l'esprit des populations, qu'en 1386, dans la patrie de Guillaume le Conquérant, à Falaise (Calvados), on condamna une truie que l'on croyait possédée par le malin a être mutilée et pendue et cela parce qu'elle avait occasionné la mort d'un enfant. Nous pourrions relater d'autres cas encore où le compagnon de St-Antoine paya par la pendaison ou par le martyre la réputation mauvaise qu'on lui avait faite.

Mais sur ce point nous nous en tiendrons là, nos citations présentant un intérêt trop exclusivement historique.

Ci les diverses façons de tirer parti de la viande de porc :

Cochon de lait farci. — Videz votre porc; recousez ensuite sa chair et, par un petit trou, introduisez dans son estomac une farce que vous composerez comme suit : hacher ensemble vingt jaunes d'œufs cuits durs, des châtaignes, du fromage vieux, la viande cuite et réduite en charpie d'un cuissot de porc; malaxer le tout et ajouter du gingembre en assez grande quantité; cela fait, exposez votre bête à la broche et, au moment de servir, arrosez en hiver d'une sauce cameline, dont nous avons déjà donné la recette, et en été, d'une sauce au poivre jaunet, dont nous ferons connaître plus loin la composition.

Jambon. — Le mettre en sel pendant un mois et, quand on désire le manger, le plonger d'abord en eau froide pendant 24 heures, le faire cuire ensuite, après l'avoir ratissé, dans un liquide composé d'eau et de vin.

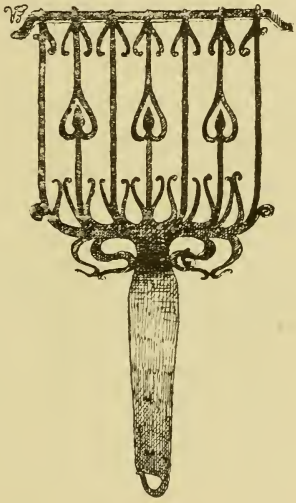
Côtelettes. — Les cuire sur le gril (fig. p. 195) et les manger à la sauce au poivre.

Chaudun de porc. — On désigne sous ce nom le plat fait avec les entrailles du porc, le mou, le cœur, la langue, la rate menue, les boyaux, etc. Nous transcrivons ci-après, en les traduisant bien entendu dans un langage compréhensible, les différentes recettes que nous avons trouvées de ce plat :

1. — Faites cuire votre chair et découpez-la en

petits losanges que vous mettrez dans une casserole à couvercle, avec pain grillé trempé dans jus de bœuf, gingembre en assez grande quantité, poivre long et safran. Quand votre ragoût aura cuit pendant trois heures, tamisez votre sauce et ajoutez-y verjus, vinaigre étendu d'eau, jaunes d'œufs; bouillez et servez. — Les pieds et les oreilles du porc peuvent se mettre dans ce plat.

2. — Faites frire vos boyaux en graisse et verjus. — Mettez d'autre part dans un vase, découpés en morceaux, le foie et la rate menue; quand ces choses vous paraîtront cuites à point, enlevez l'eau et versez-la dans une tasse; après cela écrasez ensemble le foie, pain, poivre et autres épices. Servez-vous du jus dont il vient d'être parlé pour délayer ces différents ingrédients et remettez le tout dans votre vase avec vinaigre, pain rôti ; faites subir bouillon et servez.



Longe de porc. — Faites rôtir votre longe et mangez-la avec sauce au vert dont nous avons donné plus haut la composition.

Autre formule. — Peut aussi se préparer cuite en oignons, eau, épices, sel; le tout tamisé et bouilli.

Boudin. — Recueillez le sang du porc dans un bassin; après en avoir enlevé les matières gluantes, placez-le dans un vase avec quantité équivalente d'oignons; à ce qui restera de sang, dans un autre récipient, ajoutez la graisse qui se trouve entre les boyaux du porc; assaisonnez de gingembre, clous et poivre; mêlez ensuite le tout, coulez dans des boyaux et faites frire en poêle avec de l'eau, préférablement de l'eau de fraissure. — Il est loisible d'ajouter aux condiments ci-dessus de la sarriette, de l'hysope et de la marjolaine.

Tripes au jaunet. — Cuisez en pot : pieds, queue, caillettes et disposez boyaux en autre pot; quand de part et d'autre la coction sera parfaite, mélangez le tout et servez avec une sauce au gingembre, au safran, au verjus, au vinaigre et au vin.

Rissoles. — Cuisez un cuissot de porc dépourvu de sa graisse et assaisonnez-le de sel; lorsqu'il sera presque à point, hachez-le avec œufs durs, poudre d'épices et fromage vieux; divisez en petits lots que vous entourerez de pâte et jetterez dans saindoux.

LA CHASSE ET SES DIVERS PRODUITS (1)

Gibier à poil et à plume — Volaille.

Concédé presque sans partage à la noblesse de robe et d'épée ainsi qu'aux seuls ecclésiastiques de haut parage, (2) le droit de chasse, par son étendue restreinte, avait été cause que le gibier, insuffisamment poursuivi, s'était multiplié d'une façon si alarmante que Jacques Bonhomme, sans qu'on voulût entendre ses doléances, voyait chaque année ses récoltes compromises.

Le lapin surtout constituait pour ses champs un véritable fléau, car ailleurs même que dans les

---

(1) Les chasseurs proscrivaient de leurs tables la viande de boucherie, car ils aimaient par dessus tout à manger le produit de leurs chasses.

(2) Cependant, dans plusieurs localités du pays de Liége et de Namur, le droit de tuer le gibier sur le territoire de la commune, était accordé aux bourgeois.

garennes où, par un monstrueux abus, on favorisait sa multiplication, il pullulait tellement qu'un chasseur muni seulement d'un arc et de quelques flèches, assure un auteur, croyait avoir fait buisson creux s'il n'en avait dans sa journée abattu au moins cent têtes.

Les fauves heureusement n'étaient pas aussi communs. Si, dans les terres, ils exerçaient moins de déprédations, il s'en fallait pourtant qu'on les craignît moins. Par les forts hivers, les loups en effet, parcouraient les campagnes, enlevant chèvres, moutons, chiens et parfois aussi — horrifiant larcin — les enfants au berceau qu'ils emportaient au fond de leurs repaires. A la recherche d'une proie, on vit, sous Charles IX, ces affreux animaux passer la Seine à la nage et s'introduire nuitamment dans Paris où, dans les nécropoles, ils déterraient les cadavres fraîchement enfouis (2).

Eh bien, en dépit de la répulsion qu'il était naturel que l'on éprouvât pour une bête gorgée de pareil aliment, veut-on croire que l'on rencontra dans la truandaille des gens qui ne purent se sous-

---

(2) Voici au sujet des incursions des loups dans cette ville deux curieux et édifiants extraits du Journal de Paris, sous les règnes de Charles VI et Charles VII :

..... les loups étaient si enragés de manger chair d'homme, de femme et d'enfant que en la dernière semaine de septembre (1437) estranglèrent et mangèrent quatorze personnes, qui grande qui petite entre Mont-martre et la porte Saint-Antoine.

..... le 16 décembre 1438 ils (les loups) vinrent soudainement à Paris et estranglèrent quatre femmes mesnagières et le vendredi ensuivant ils en affolèrent dix-sept entour Paris dont il en mourut onze de leurs morsures.

traire à l'affreuse nécessité de manger de sa chair !

Dans le choix des comestibles, les barons et hommes d'avoir n'ont pas toujours, semble-t-il, été eux-mêmes des mieux inspirés. N'ont-ils pas porté au pinacle la grue, le choucas, la corneille, le héron, la cigogne, la poule d'eau et surtout le cormoran et le butor qui dégagent tous deux, pendant la cuisson, un relent insupportable d'huile de poisson.

Le discernement limité dont ils faisaient ainsi montre en matière gustative, ne les empêchait pas d'estimer (comme tous les produits du déduit à poil ou à plume, du reste) le pluvier, la bécasse, la tourterelle, la perdrix, la grive, l'alouette, le rouge-gorge, etc. L'essentiel était, pour ces grands festoyeurs, que tout fût appareillé avec

Clous de girofle et roclice.
Graine de Paradis nouvelle.
Cerfeuil, anis, aussi canelle.
Et maint espis delitables

qui désenguindaient le beau sexe (1) et faisaient comme ils l'avouaient souef avoir.

---

(1) Sur le tempérament des femmes, les épices avaient en effet une action considérable. Par le fait suivant que nous extrayons de Juvénal des Ursins, (Histoire de Charles VI) on trouvera la confirmation de ce qu'à ce sujet prétendaient avec raison les chevaliers du XIVe siècle.

« L'empereur eut en volonté de voir des dames et damoisels de Paris et des bourgeoises et de les festoyer et de faict les fit semonder de venir disner au Louvre, où il estoi logé. Et y en vint jusque à environ six vingts. Et avoit faict faire bien grand appareil selon la manière et coustume de son pays, qui

A un désideratum exprimé avec tant d'ingénuité, les queux avaient accordé — on en jugera — pleine et entière satisfaction.

Venaison de cerf. — Salez votre chair et mettez-la sécher au soleil. Quand vous désirez la cuire, placez-la d'abord dans une marmite en eau et vin; jetez ce brouet et parachevez la coction avec des navets. — Les navets employés à cet usage doivent être préparés séparément en eau, puis, après avoir subi un premier bouillon, être cuits avec la chair en eau et vin additionnés d'épices et de châtaignes. — Ce plat peut se prendre avec une sauce poivrade.

Chevreuil. — Mettez la longe du chevreuil rôtir; arrosez-la avec une sauce ainsi préparée : cannelle et gingembre détrempés de lait d'amandes; ajoutez amandes cuites au saindoux; tamisez le tout et servez.

Arboulade. — Prenez une portion de tripes de chevreuil et de mouton; faites bouillir en eau; hachez ensuite et étuvez avec sauge, menthe et épices.

Sanglier frais. — Cuisez votre chair et servez-la avec sauce ci-dessous qui a nom sauce au poivre ou pevrée : clous de girofle, poivre, gingembre, pain

---

estoit de brouets et de potages forts d'espices. Et les fit seoir à table et à chacune on bailla un de ces cousteaux d'Allemaigne qui valoient un petit blanc, et le plus fort vin qu'on peut trouver. Et y en eut peut qui mangeassent pour les fortes espices : De viandes furent elles servies grandement et largement. Menestriers y avoit at après disner dansoient et celles qui scavoient chanter chantoient aucuns chansons et après prirent congé.

détrempé en eau ou vin; faire bouillir le tout, ajouter vinaigre, passer au tamis et verser sur le rôt.

Gigue de sanglier, sauce cameline. — Exposez au feu votre gigue dans lèchefrite et faites, en un récipient, le jus suivant que vous verserez ensuite dessus : gingembre, cannelle, safran, demi-noix muscade, un peu de vin ; ajouter mie de pain pétrie en eau et vin ; mettre sucre roux et bouillir.

Fromage de sanglier. — Faites bouillir une tête de sanglier dans vin et vinaigre ; décharnez ensuite et rôtissez avec cannelle, gingembre, clous de girofle, noix muscade et beaucoup d'autres épices ; hachez le tout en menus morceaux et introduisez la chair ainsi réduite à l'état de charpie dans la peau de la tête que vous entourerez d'une toile pour la presser.

Civet de lièvre. — Dressez votre lièvre sur gril et cuisez légèrement ; découpez ses différentes parties que mettez en pot avec oignons. Placez ensuite dans une autre casserole, en ayant soin de remuer pour que cela ne s'attache pas au fond : pain rôti trempé dans bouillon de bœuf et passé à l'étamine, vinaigre, vin, gingembre, clous de girofle, graine de paradis, poivre long, noix muscade, cannelle ; réunissez le tout dans un troisième récipient ; faites subir un dernier bouillon et servez.

Broussac de lièvre. — Mettez votre lièvre frire en saindoux ; délayez ensuite pain rôti dans bouillon de bœuf et vin ; mettez cuire le tout ensemble en ajoutant verjus, gingembre, clous de girofle, graine de paradis.

Le lapin peut se servir de la même façon, après avoir été bouilli et lardé.

Rôti de lièvre. — Exposez votre rôt à la broche et, lorsqu'il sera bien cuit, après l'avoir arrosé de son jus, mangez-le comme le sanglier à la sauce pevrée.

Lapereau rôti — Rôtissez votre lapereau à la broche; arrosez-le de son jus naturel pendant la cuisson et, au moment de servir, enduisez-le d'une sauce dont voici la recette : pain rôti trempé dans bouillon, vin et verjus; gingembre, poivre, clous, noix muscade, un peu de sucre; faire bouillir et passer à l'étamine.

Canard à la dodine. — Faites cuire votre canard; prenez d'autre part dans un petit récipient, pain blanc et purée d'oignons; ajoutez noix muscade, cannelle, clous, sel, sucre ou miel; passez et versez sur votre volaille.

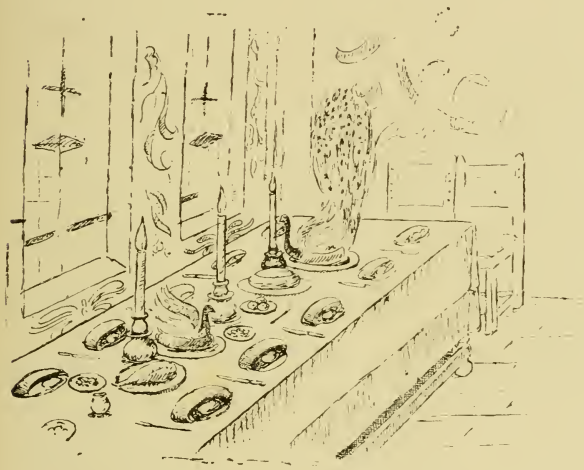
Canard au saupiquet. — Rôtissez votre canard et servez avec jus suivant : oignons frits en saindoux, demi-gobelet de verjus, demi-gobelet de vin, épices, modérément de vinaigre; bouillir et passer à l'étamine.

Pluviers et bécasses. — Embrochez vos oiseaux, saupoudrez-les de sel et mangez avec sauce dodine.

Paon. — Soufflez votre paon et enlevez-lui la peau en le fendant sous le ventre. Mettez après cela la chair dénudée de l'oiseau à la broche en l'arrosant pendant la cuisson d'une pâte légère aux œufs. Laissez refroidir et réintroduisez alors la bête dans sa peau. Faites-lui tenir tête et ailes de telle

façon qu'on puisse croire qu'elle est encore en vie. (Fig).

Cygne. — Partagez en deux parties votre cygne, sans toutefois les disjoindre; dorez-lui les pattes et servez avec brouet dont voici la formule : cuire en vin et faire bouillir gingembre, safran, pain rôti et détempré de vinaigre (1).



La cigogne, le héron, l'outarde et le butor rôtis se mangent à la même sauce.

Cygne revêtu de sa peau. — Cuisez un cygne et disposez-le sur un plat; faites une pâte aux œufs

(1) Le paon et le cygne figuraient dans les festins de l'aristocratie. Ils étaient présentés en grand appareil par la châtelaine. C'était sur le corps de ces bipèdes que nos paladins prononçaient, pour l'amour de Dieu, de sa benoicte mère et aussi pour celui de leurs mies, les vœux baroques qui pres que tous avaient une issue sanglante.

dans laquelle vous tournerez votre oiseau; mettez-le après cela à la broche où vous le laisserez tant que la pâte aura pris consistance. — Pour que votre cygne paraisse se tenir dans une position naturelle, mettez-lui une broche au col, une autre sous les ailes, une sous les cuisses, une dernière enfin plus près des pattes, afin de tenir celles-ci étendues; lorsque la pâte sera bien dorée, enlevez toutes ces broches, hormis celle du col; disposez sur un grand plat une pâte épaisse et forte que vous peindrez en vert et qui devra quelque peu simuler une pelouse; dorez après cela la peau du cygne qui sera enduite de pâte jusqu'à deux doigts du cou; dorez-lui bien également les pattes et le bec; disposez l'animal ainsi paré sur la pelouse de pâte et piquez dans ses chairs de petites bannières portant armoiries. En cet état il convient de le présenter à table sous un voile de taffetas, écarlate à l'intérieur.

Autre recette. — Fendez votre cygne le long du ventre et embrochez-le par le dessus des cuisses; lorsqu'il sera cuit à point, recouvrez-le de sa peau que vous lui aurez préalablement enlevée et servez-le, comme le mets précédent du reste, avec une sauce au poivre jaunet dont voici la formule : cuire en bouillon, pain rôti, safran et vinaigre; faire bouillir; passer et servir avec le cygne.

Oie. — Doit se manger rôtie avec la sauce pevrée dont nous avons donné la recette (1).

(1) Dans les milieux bourgeois, l'apparition de l'oie sur un large plat d'étain qui lui servait de bière, était saluée par les acclamations délirantes de l'assemblée.

Perdrix et tourterelles. — Entourez-les de bardes de lard et cuisez à la broche ; faites ensuite dans un récipient une sauce composée de cannelle, gingembre, poivre et vin que ferez bouillir puis verserez dessus.

Alouettes rôties. — Lardez et cuisez à la broche.

Alouettes en pâté. — Videz et enlevez cou et tête ; farcissez avec fromage fin et cuisez ensuite.

Civet de menus oiseaux. — Faites cuire au lard, puis présentez avec sauce suivante : pain rôti délayé dans bouillon et passé à l'étamine, ajoutez gingembre, cannelle et un peu de verjus.

Menus oiseaux en ragoût. — Faites frire vos oiseaux au lard avec vin, poivre et gingembre.

Il est bon de fermer hermétiquement toutes les issues du pot.

Cigogne, Outarde, Héron. — Cuire à la broche, et servir avec sauce menue et sel.

Coucou. — Se mange rôti avec jus suivant : menues épices, cannelle, gingembre, vin, vinaigre, le tout bouilli.

On peut ajouter un peu de miel.

Pigeons au sucre. — Rôtissez et servez avec sauce suivante : cannelle, gingembre, menues épices, vin, vinaigre, lard fondu ; faites bouillir le tout et ajoutez sucre.

Poussins. — Faites rôtir et enveloppez dans liquide suivant : oignons mincés et frits en saindoux, verjus, vinaigre et gingembre.

Chapon rôti. — Cuisez à la broche ou dans lèche frite et donnez l'accommodement suivant : pain

blanc trempé de verjus et safran ; bouillir et tamiser.

Brouet de chapon. — Cuisez d'abord vos chapons en eau et vin ; lorsqu'ils seront cuits, désarticulez-les et faites roussir en saindoux leurs différents membres. Mettez ensuite dans un poêlon les foies de vos volailles avec amandes et bouillon ; faites cuire et ajoutez jus de viande, gingembre, cannelle, clous de girofle, garingale, poivre long, graine de paradis, le tout délayé dans vinaigre. Placez vos chapons avec ces divers ingrédients et faites subir une dernière cuisson.

Hochepot de volaille. — Coupez par morceaux votre volaille et faites-la frire en saindoux avec gingembre, cannelle, girofle, graine de paradis, verjus, le tout passé à l'étamine après cuisson.

Blanc manger. — Faites bouillir chapon en eau ; broyez ensuite le foie avec amandes ; passez à l'étamine et faites bouillir jusqu'à ce que ce jus soit assez épais. Quelques instants avant de servir, assaisonnez cette sauce avec gingembre, coriandre, graine de grenades, dragées (confitures), amandes friolées ; passez le tout et servez avec volaille.

Pâté de volaille. — Voici de ce pâté une recette bien compliquée et écrite en vers, qui nous est fournie par Gasce de la Buyne, premier chapelain de Charles V. Cette recette est tirée de son livre des Déduits :

Si puis dir que grand profit
Peut bien venir de tel déduit,
Car on peut faire un tel pasté
Que onques meilleur ne fut tasté ;

Et pour ce me veuil pas tair
Qu'au jeune ne l'aspreigne à faire.
Trois perdriaulx gros et reffais
Au millieu du pasté me mets,
Mais gardes bien que tu ne failles
A moi prendre si grosses cailles
De quoy tu les appuyeras ;
Et puis après tu me prendras
Une douzaine d'alouetes
Qu'environ les cailles me mettes
Et puis prendras de ces machés
Et de ces petits oiselés ;
Selon ce que tu en auras,
Le pasté tu en billeteras
Or les fault faire pourvéance
D'un peu de lart, sans point de rance,
Que tu tailleras comme dés ;
S'en sera le pasté pouldrés.
Si te le veulx si bonne guise,
De vergus la graisse y soit mise
D'un bien poy de sel soit poudré,
Si en sera plus savouré.
Si tu veulx que du pasté taste.
Fay mettre des œufs en le pasté ;
Des croutes un poy rudement,
Faictes de flour de pur froument,
Et se veulx faire comme saige,
N'y met espices ne fromaige ;
Ou pour bien à point chaut le met,
Qui de cendre ait l'atre bien net ;
Et quand sera bien à point cuit
Il n'est si bon mangier ce cuit.

Brouet georget à la volaille. — Faites bouillir votre volaille en saindoux avec oignons; après cuisson partielle, mettez dans votre pot : pain, jus de viande, épices fines, foies de volaille, vin, verjus et vinaigre.

Brouet d'Angleterre. — Faites cuire à demi dans lard, des chapons avec le foie de ces volailles; retirez du récipient et mettez en autre vase où se trouvera une sauce ainsi faite : pain détrempé de bouillon, gingembre, cannelle, safran; ces ingrédients broyés dans un mortier avec les foies et beaucoup de persil, coulez et replacez avec volaille, jusqu'à coction complète.

Brouet d'Allemagne. — Broyez et coulez : pain blanc, amandes délayées de verjus, vin blanc ou eau de chapon ou d'oie ; assaisonnez avec gingembre, safran et sucre ; faites bouillir et versez sur la volaille.

Brouet de cannelle. — Tronçonnez volaille et cuisez les morceaux en eau et vin jusqu'à ébullition ; broyez et coulez ce qui suit avec quoi vous servirez la chair : amandes crues avec écorce, cannelle, beaucoup de bouillon de bœuf, gingembre, girofle, graine de paradis. Au besoin on peut épaissir ce jus, s'il n'est pas suffisamment consistant, avec un peu de fécule.

POISSON — LE CARÊME, ETC.

Quelques mots à propos des poissonniers et du poisson.

Les poissonniers, dans l'histoire des corporations bourgeoises, ont tenu une place assez effacée ; tout ce que nous savons à leur sujet, c'est qu'ils vivaient sous le régime des ordonnances réglant le débit de la viande fraîche et qu'ils étaient astreints, comme les bouchers, leurs rivaux, à se soumettre aux mesures prises par l'autorité en vue de sauvegarder la santé et les intérêts des particuliers. C'était apparemment pour répondre à cette double exigence que ces industriels étaient contraints d'écouler — parfois même à des conditions désastreuses — dans les quarante-huit heures de son arrivée, la marchandise qui leur était amenée de Malines ou du littoral. Afin que sur ce point la fraude fût impossible, les experts amputaient les poissons de leur queue aussitôt qu'ils paraissaient sur le carreau des halles. Or, comme cette opération se pratiquait au vu et au su de tout le monde et chaque jour d'une façon différente, il en résultait qu'il eût fallu apporter beaucoup de complaisance à se laisser gruger pour acquérir, en de semblables conditions et comme récemment pêché, un animal aquatique portant sur le corps la preuve tangible de sa vieillesse relative.

Le maquereau, la merluche, etc., salés n'étant pas au même degré putrescibles ne tombaient pas

évidemment sous la coulpe de ce règlement ; on en faisait une consommation énorme et ils étaient si bon marché qu'à tout instant, dans nos principaux centres, il en arrivait des bateaux entiers.

Plus encore cependant que les variétés de poissons vulgaires, le hareng recueillait les suffrages du peuple. On aimait à le prendre au matin avec une chopine de vin blanc :

Harengs, saurets appetissants
Ce sont petits morceaux friands
Pour déjeuner au matinet
Avec vin blanc clair, pur et net.

Les diverses méthodes d'accommodement de ce grand triomphateur des jours maigres ont été relatées en vers par un écrivain du XVIe siècle. On s'apercevra une fois de plus, si l'on veut bien prendre connaissance de ce petit poème, qu'il n'est rien de nouveau sous le soleil et que, pour manger le hareng, nos pères, avant nous, savaient parfaitement tirer parti de l'huile, du vinaigre, de la moutarde et des oignons :

SERMÔN

de monsieur sainct harenc. Nouvellement imprime.

Grattilicus harengis
Super ignem tributatio
Vinaigria sinapium
Bonnes gens oyez le sermon :
En celuy temps que sainct haren.
Si fait trotter maint auarlan

Il voult de ce siècle finer
Aussi, au meillieu de la mer.
Entre boulongne et angleterre,
Du tou ne trouve point de terre
Fut prins le corps de sainct haren,
Qui souffrit pis que sainct-laurens :
Martyre fut mis à mort.
Quarante tirans tous dung accord
Dedans ung bateau le boutèrent
De nuict de jour tant pescherent
A leurs rais et a leurs filéz
Que sainct haren fut atrapez,
Incontinent quil fut pesche.
Il fut prins et esgosille
Et de ces frères plus de cent,
Mais il leur vint ung si grant vent
Que a peu qu'ilz ne se noyerent
Adonc sainct haren aporterent ;
A diepe fut son corps mis.
Il vint ung yvrongne estourdis,
Entour minuict, à la chandelle,
Qui le porta à la taverne
Sur le grille mist pour rostir (1)
Et puis le gourmant sans faille
Le mengea avec les aulx (2)
Les aultres chargé sur chevaulx
Et les maine on a Paris
Et puis il fut mis sur le gril

---

(1) On rôtissait le hareng sur le gril.

(2) Le hareng se prenait aussi avec une sauce aux aulx. Nous en donnerons la recette (aillie).

Au beurre frais il fut transmis (1)
Et si ont le mest aduis
Qui en cacques forment sallerent
De telz y eurent qui le bruslèrent
Tout vif, dont ce fut grand dommage
Oncques on n'en fist tel oultrage
Comme on fist ceste année.
Car il fut mis en la fumée (2)
Pendu en guise de larron.
Et depuis mangé au cresson (3)
A huile dolive et oygnons (4)
Pour faire boire tous champions.
Au vinaigre et la moustarde (5)
Mais ne me donnay de garde
Que ce sainct dont nous parlons
Fut mis avec des oygnons (6)
En ung pot par maintz morceaulx
Et fut happe de deux ribaulx
Qui l'emportent a grant haste
Depuis fut mis ce sainct en paste (7)

---

(1) On le mangeait également cuit sur le rostial, avec une sauce au beurre frais fondu et parfois des œufs.

(2) Salé et fumé, comme de nos jours

(3) Il fallait alors qu'il ne fût pas fumé.

(4) Nous connaissons encore cette façon de préparer le hareng caque.

(5) Variante de la recette précédente.

(6) Avec oignons, tranches de citron et poivre. Voilà encore une recette qui est populaire de nos jours. En tout cas voici la formule telle que nous l'avons trouvée en substance, consignée dans un vieux manuel : Trempez hareng caque dans la contenance d'un pichet de lait; après l'y avoir laissé vingt-quatre heures, coupez-le en morceaux; rangez ces morceaux sur un plat, entourez-les de tranches d'oignon et de citron, saupoudrez de poivre et arrosez de vinaigre.

(7) Voici comment cela se faisait :

On décharnait le hareng, puis, après avoir fait tremper sa chair dans un jus lié de poivre chaud ou de cameline, on l'introduisait dans une pâte faite de saindoux, d'œufs et de farine.

En ung four chault si le bouterent
Quant fut cuyt si le tirerent
En karesme certainement
Il le faict crier bien souvent
Dedans paris en plusieurs lieux,
Sainct haren est moult precieulx,
Il faict des miracles souvent
Il faict tousser assez de gens
Chascun scet bien que pas ne mens ;
Il faict gaigner le tavernier
Sainct haren est moult a priser,
Qui tant est renommé en france
Sainct haren donne grant puissance
Aux carmes et aux augustins (1)
Aussi faict il aux jocopins.
Sainct haren qui bien le nomme,
Il est congneu jusques a romme,
Aussi est il en angleterre
En flandres et en plusieurs terre
En bourgongne et en auvergne
En portingal et en espaigne
Et du coste des grans montaigne
En prouvance et en lombardie
Et en tous les pays dytalie
En normandie et en lorraine
En Berry et en acquitaine
Et sur la riviere de loire
Se faict porter a mainte foire,
Par le monde se faict porter
Car le sainct dont vs ouy avez

(1) N'insistons pas là-dessus et passons.

Fut nez au meilleu de la mer,
Et en son corps neust point damer
Ne n'en mangea onc en sa vie
De cela je vous certifie.
Mais bien souvent vouloit il boire.
Mes bonnes gens vous devez croire
Que quant on menge sainct haren
On y doibt boire bien souvent.
Aussi comme vs m'orrez retraire,
Il y en a de deux maniere :
Lung est sort et lautre est blanc,
Et si en a de bien puant,
Car on dit tout communément,
En ung proverbe bien souvent.
Se haren put, c'est sa nature
Si fleure bon cest adventure.
Povres gens ne le dient mye
Car souvent leur sauve la vie,
Tant est gratieulx et courtois
On le mange avec les pois (1)
En karesme cest tous les ans.
Car chascun scait bien se je mens,
Depuis le jour saincte agathe
On en menge de plusieurs cacque.
Et les bonnes gens de village.
En font souvent de bon potaige.
Cest grant pitie que sainct haren
Est martire ainsi souvent.
Car en ce sainct temps de karesme
Dicy jusques en angoulesme.

(1) A la même sauce que le lard de baleine.

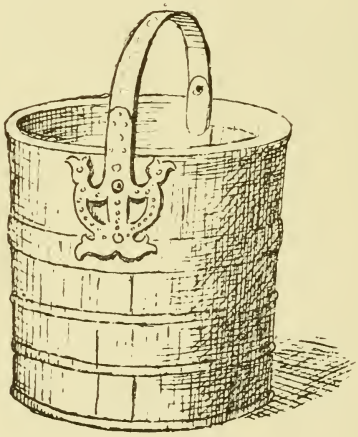
Est martire le sainct martir
Car souvent le faict on rostir
Sur le gril ou sur le charbon
Mais il viendra une saison
Que sainct haren fera miracle
Quon doit mieulx priser que triacle.
Vous avez ouy le sermon
De sainct haren li pardonnon
Tous les pechez de ceste annee
Et de celle qui est passée
Et tous ceulx qui sont oubliez
Vueillez nous a tous pardonnez
Et trois cens ans de vray pardon
Et dix moys, cest ung noble don,
Nous prions pour les povres gens
Que dieu leur doint faulte d'argent,
Et cilz veullent au besoing secours
Qui leur face tout au rebours.
Pour cardinaulx ou archevesques
Ne pour abbez, ne pour evesques
Ne fault il pa faire priere
Car tout va sen devant derriere
Mettons nous trestous à genoulx
A dieu ne souviengne de vous
Ne vous chault côme tout en aille
Dessus ou dessoubz vaille que vaille
Dictes amen devotement.

E cy fine le sermon joyeulx de mosieur sainct haren.

Nouvellement faict et imprime.

Le croirait-on ? dans l'alimentation ordinaire,

le poisson d'eau douce, qui était cependant si abondant dans nos fleuves et nos viviers qu'on n'avait eu nulle peine à obtenir des pêcheurs qu'ils rejetassent à l'eau ceux qui étant susceptibles d'atteindre une certaine grosseur avaient moins de douze centimètres ou bien ceux dont la valeur marchande était inférieure à un denier, cédait le pas au poisson de mer ; cela provenait, selon nous, de ce que le premier, bien qu'il valût fort peu de chose par lui-même, atteignait un prix élevé par suite de la



préparation qu'on devait lui faire subir et qui exigeait une assez grande quantité de beurre ou d'huile.

Les variétés de poissons de rivière les plus prisées des gourmets étaient : la truite, l'anguille, le

brochet, la lamproie (1), la carpe, la brème, le barbeau, le gardon et la loche. Au XIIIe siècle, il existait au marché de Namur un estaux (étal) spécialement réservé à la vente de ce petit animal au corps diapré. On le vendait à la mesure et, afin qu'il ne mourût pas en chemin, les cuisiniers avaient l'habitude de le quérir dans des paniers de métal au fond desquels ils mettaient quelque peu d'eau. (Fig. p. 216). En Bourgogne, la loche était débitée sous le nom de mosteill ; on la servait en ragoût :

Apres le faubourg du Pont
Marchoit en bonne ordonnance
Riviere portant gardons,
Carpetes, barbeaux et tanches,
Vilains perches et gougeons
Chaffots, motelles, verrons, etc.

(Descript. de la ville de Tonnerre, 1592*).*

A Dinant on connaissait, comme à Tonnerre, la loche sous le vocable de mosteil ; cette similitude d'appellation donne à supposer que les farouches et irréconciliables adversaires de la maison de Bourgogne durent la connaissance de ce plat non aux Namurois, mais aux percepteurs de l'impôt que leur dépêcha le duc Philippe, à la suite du traité de Malines (1431).

Ce fut peut-être également des Bourguignons, qui passaient pour avoir les boyaux de soie et chez

(1) Les chasse-marée amenaient à Paris, dans des cuvelles et vivant, le poisson des rives de la Loire

qui avait cours ce proverbe : « Mieux vaut bon repas que bel habit », que l'on tint la façon d'accommoder le chabot ; c'est en tout cas dans un manuel bourguignon du XIVe siècle que, pour la première fois, nous avons trouvé mentionné le nom de ce quasimodo des ruisselets.

Deux plats, par exemple, qui, romains d'origine, ne sont pas moins devenus belges d'adoption à une époque où ailleurs on les avait presque laissés tomber dans l'oubli, sont les écrevisses et les escargots. Le grand entrepôt continental des premières au beau temps de la chevalerie était Namur ; c'était aux marchands de cette localité, qui en possédaient toujours un approvisionnement considérable, que les cités de Flandre, d'Artois, de Picardie, de Brabant, de Hollande et de l'Ile-de-France même s'adressaient pour obtenir ces délicieux crustacés, lorsqu'elles avaient quelque festin d'apparat à ordonner ou encore — comme il était alors dans les habitudes — quelque présent en nature à faire à un souverain ou à un personnage de marque (1). Les écrevisses pêchées dans la Meuse et ses affluents avaient la chair plus ferme et plus compacte que celles que l'on trouvait dans le Rhin ou dans la Seine, ce qui justifiait l'estime dans laquelle on les tenait.

---

(1) 5 livres d'esturgeon à 5 sous ;
5 saumons frais à 10 sous ;
1 morue salée à 1 florin ;
3 livres d'anguilles à 5 sous ;
100 écrevisses de Namur à 2 florins.

Histoire de la ville de Hal (L. Everaert et J. Bouchery).

Parmi les recettes qui viendront plus loin figurera la formule classique usitée au pays de Meuse, au XVIe siècle et probablement plus tôt aussi, pour leur cuisson et leur assaisonnement.

L'escargot, était tout autant apprécié que l'écrevisse. Il était moins commun toutefois; aussi était-il réputé ragoût de Lombard.

Oncques Lombard ne te mengea
A telle saulce que ferons
Se te mettrons en ung grand plat
Au poyvre noir et aux oignons.

Le limaz (c'est ainsi qu'on désignait ce mollusque) le plus gras était celui qui vivait sur les collines plantées de ceps de vigne; on le consommait d'ordinaire en France, son lieu de provenance. Celui que l'on mangeait chez nous et dans le Luxembourg avait le corps moins dodu, mais, comme il absorbait de préférence le suc des plantes aromatiques, il était plus apprécié des connaisseurs.

Dinant était la terre privilégiée des mangeurs d'escargots; les rochers abrupts, qui du plateau de son château-fort dévalent sur la Meuse, en renfermaient d'innombrables troupeaux que marchands et artisans allaient, le mois d'octobre venu, quérir à coups de houe sous les buissons où ils étaient retraits (1).

---

(1) Ceux qui étaient enfouis sous les racines du buis, n'avaient pas bon goût; leur saveur était amère et peu agréable.

Grâce à la découverte que nous avons faite d'un document précieux, du moins en ce qui regarde ce mollusque, nous dirons bientôt comment les charmantes Dinantaises préparaient ce bestiole fameux. En attendant voici, telles que nous les avons recueillies, les recettes culinaires concernant les poissons.

Poissons de mer.

Alose. — Se cuit en eau et se mange à la moutarde ou avec sauce à la ciboule et au vin.

Maquereau. — Rôtissez ce poisson sur le gril ou à la broche et servez avec sauce suivante : gingembre, cannelle (beaucoup), clous de girofle, graine de paradis, macis, poivre long, pain détrempé de vinaigre, sel. Faites bouillir le tout et tamisez, si vous le jugez bon.

Le maquereau peut aussi se manger avec une sauce faite d'échalottes brunies au beurre et étendue de vin blanc.

Vive. — Cuisez ce poisson comme le précédent, puis répandez dessus une sauce composée de beurre et de verjus.

Raie. — Cuisez votre raie en eau et mettez-la ensuite sur un plat d'étain en répandant dessus la sauce suivante : gingembre, eau, croûte de pain imbibée de vinaigre, foie du poisson, le tout bouilli et passé.

La raie peut encore se manger avec une cameline spéciale dont voici la formule : cannelle, pain détrempé en eau et délayé dans vinaigre, le tout bouilli et tamisé.

Esturgeon. — Grillez une darne de ce poisson et servez avec une sauce aux épices, persil et vinaigre.

Saumon. — Cuit sur le gril, se mange au beurre frais ; cuit en bouillon, se sert avec une sauce au poivre jaunet (voir cygne) ou bien au vin et aux échalottes.

Sole. — Faites griller sur braise et mangez avec sauce au verjus.

Aiglefin. — Faites bouillir en eau et mangez avec sauce au gingembre, eau, amandes, le tout délayé dans verjus et bouilli. Il est loisible de mettre du vin blanc dans ce jus.

Bar. — Se mange bouilli avec jus fait de pain, persil, gingembre, délayés dans verjus et vinaigre, puis bouillis.

Baleine salée. — Se cuit à l'eau et se sert avec purée de pois.

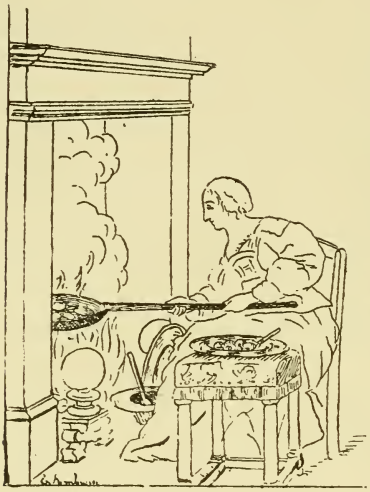
Poissons d'eau douce.

La poissonnaille : ablette, gardon, etc., se mange avec une sauce aillée ainsi faite : foies de volaille, pain rôti détrempé de bouillon, une once de sinamome, une demi-once de gingembre, un quart d'once de menues épices, six aulx assez gros ; passer, ajouter vin rouge ou vinaigre et mettre bouillir.

Barbeau bouilli. — Bouillez en eau et présentez à table baignant dans un jus ainsi préparé : gingembre, pain détrempé de vinaigre, graine de paradis, clous de girofle, verjus ; délayez ces ingrédients dans vinaigre et tamisez.

Barbeau rôti. — Peut se prendre au poivre jaunet ou aigret.

Barbeau (recette mosanne). — Tronçonnez votre poisson et tournez-en les morceaux dans de la fleur (farine). Dans une poêle à long manche (fig.) faites ensuite frire les morceaux en huile ; dans un autre récipient, mettez frire également avec beurre, des échalottes et quelques feuilles d'estragon ; ajoutez verjus ou vinaigre, poivre moulu et sel. Lorsque cette sauce aura subi quelques bouillons, enlevez votre poisson de la poêle et arrosez-le de ce jus.



Brême. — Rôtie ou bouillie, se mange à la sauce cameline.

Tanche. — Se mange également rôtie ou cuite en eau avec une sauce composée de beurre frais, poivre, sel et verjus.

Anguilles (soringe). — Découpez vos anguilles et étuvez-en les morceaux à l'huile avec oignons émincés et cuits déjà ainsi que persil effeuillé. D'autre part, dans un second vase, faites bouillir gingembre, clous de girofle, graine de paradis, safran, pain détrempé dans purée de pois ; délayez

ces ingrédients dans verjus, passez à l'étamine et, si c'est nécessaire, ajoutez de nouveau un peu de verjus ; faites subir un dernier bouillon et répandez sur poisson.

Anguilles, (sauce mosanne). — Une fois frite en huile, l'anguille se mange avec même sauce que le barbeau. Elle peut également se manger frite avec sauce au persil, oignons, fromage et épices.

Pinpernaux. — D'après l'auteur du *Ménagier de Paris*, le pinpernaux, tout en ayant comme l'anguille le corps agile et luisant, n'est pas comme elle limoneux. Dès lors — la chose est évidente — c'est bien à tort que Roquefort (glossaire de la langue romane) nous a présenté ce poisson, qui ne peut être que la couleuvre de haie, comme étant *l'anguillette*, de rivière.

Au moyen âge, en France et en Hollande, il est certain d'ailleurs que l'on mangeait ce petit reptile

Voici quel en était le procédé de cuisson et d'accommodement.

1. Frais, l'échauder puis le rôtir sur le gril sans le vider.

2. Salé et séché, se prend au verjus.

Brochet au romarin. — Mettez griller et placez ensuite dans une sauce que vous préparerez suivant les indications ci-après : bouillir dans poêlon de terre et en saindoux ou huile : gingembre, romarin, un peu de vinaigre et du vin rouge.

Chabot. — Etuvez ce petit poisson et servez avec sauce verte d'épices : gingembre, clous de girofle, graine de paradis (le tout broyé) oseille ; marjolaine, mie de pain mouillée de verjus ; tamisez et

malaxez ensuite convenablement ce coulis ; faites cuire et retamisez ; ajoutez enfin vinaigre.

Le chabot frit au beurre peut se servir avec sauce aux échalottes, persil et verjus ou bien avec persil et bon fromage.

Loche. — Comme le chabot, ce poisson se frit en huile et se sert ensuite avec une sauce faite de pain, persil, gingembre, vinaigre, poivre et sel.

On peut aussi le cuire en eau, avec persil et fromage.

Ragoût de loches. — Faites frire en huile et servez avec l'accommodement ci-après : pain rôti, purée de pois passée et bouillie avec épices fines (poivre excepté), safran délayé dans vinaigre, oignons frits.

Ce mets peut aussi se manger avec l'accommodement suivant : pain rôti trempé en eau ; faire bouillir et passer à l'étamine, ajouter gingembre, cannelle, graine de paradis, safran, le tout délayé préalablement dans vinaigre et oignons frits. — Servez sur loches cuites en lard sans avoir été tournées en farine.

Truite. — Se cuit à l'eau et se mange avec sauce cameline.

Lamproie. — Faites cuire au vinaigre et au vin doux légèrement étendu d'eau ; placez ensuite sur un linge pour refroidir et mangez avec sauce que préparerez ainsi : sang du poisson bouilli avec pain rôti passé à l'étamine et détrempé du jus de la cuisson. Laissez cette sauce dans une tasse jusqu'à ce qu'elle soit froide et délayez dedans : gingembre, cannelle, clous de girofle, graine de paradis, noix

muscade, poivre long ; coulez le tout ; faites bouillir ; réunissez avec le poisson et servez.

Potage jaunet. — Faites frire en huile : loches, perches ou autres poissons. Ecrasez d'autre part des amandes et délayez-les en vin et verjus ; mettez cuire avec gingembre, girofle, safran. Versez le tout dans le brouet de poisson et, après ébullition, ajoutez sucre.

Crustacés, mollusques, batraciens.

Ecrevisses. — Cuisez vos écrevisses dans vin étendu d'eau, puis salez.

Autre formule. — Cuisez-les également en eau et vin et mangez au vinaigre.

Ecrevisses (recettes namuroise et mosanne). — Lavez-les convenablement et, une heure environ avant de les préparer, placez-les dans un bol renfermant du lait ; lorsqu'elles auront absorbé ce liquide dont elles se montrent très friandes, jetez-les vives dans un mélange en ébullition de verjus et de vinaigre ; assaisonnez de persil, estragon, oignons et poivre long à foison.

Seymé d'écrevisses. — Cuisez-les, enlevez-leur le fiel et, après les avoir débarrassées de leur carapace, faites-les frire dans l'huile ; disposez-les alors sur un plat et arrosez-les de cette sauce : purée de pois, amandes broyées, chapelure délayée et coulée, gingembre, cannelle, graine de paradis, clous de girofle ; le tout bouilli et étendu légèrement de vinaigre.

Escargots. — Se mangent au poivre noir avec sauce faite de gingembre, pain et poivre délayés dans vinaigre et verjus.

Escargots (formule dinantaise). — Cuisez pendant une heure dans de l'eau, retirez de la coquille et faites égoutter; mettez étuver dans un vase avec bouillon de chair, beurre, poivre en poudre, poivre longuet, vin d'Auxerre; lorsqu'ils vous sembleront suffisamment cuits, réintroduisez-les dans leur coquille et versez dessus, au moyen d'une cuiller, le jus de la cuisson; laissez refroidir. Cela fait, obstruez l'ouverture avec du beurre frais malaxé avec poivre, sel, ail et échalottes. Lorsque vous voudrez ensuite manger vos escargots, il vous suffira de les exposer au feu dans poêle ou lèchefrite.

Ecrevisses à la flamande. — Mettez dans vase avec vieille bière, beurre, bouquet de fines herbes, persil, sel, poivre en grains; faites cuire à grand feu; dressez et versez ce brouet dessus.

Moules. — Faites bouillir à fort feu dans un peu d'eau et de vin (gardez-vous de mettre du sel); prenez-les ensuite avec sauce au vinaigre.

Autre méthode. — Cuisez vos moules avec un peu de verjus et de persil; saupoudrez de poivre et, au moment de les faire paraître à table, ajoutez beurre frais.

Huîtres. — Il est convenable de faire observer ici que ce mollusque était fréquemment vendu privé de ses valves, les chasse-marée qui en pourvoyaient nos marchés les en dépouillant la plupart

du temps afin de les rendre moins lourdes à transporter et moins encombrantes.

Civet d'huîtres. — Echaudez vos huîtres et laissez-les cuire dans leur jus; faites goutter ensuite et mettez frire en huile avec oignons déjà cuits ; prenez après cela de la chapelure tournée dans purée de pois ou dans le jus de vos huîtres, du vin et coulez ; réunissez le tout dans un vase qui contiendra, étuvés : pain détrempé de vinaigre, verjus, cannelle, poivre long, graine de paradis et safran.

« Les bons compagnons, écrivait de la Framboisière, médecin de Louis XIII, les font cuire sur le gril dans leurs écailles en y ajoutant beurre, quelque peu de poivre; aucuns les font cuire à la poèle; d'autres les mangent crues .» *(Oeuvres éditées en 1613).*

Grenouilles. — Tournez-leur les pattes dans de la farine et faites-les frire en huile; après cuisson, mettez-les sur un plat et saupoudrez d'épices.

Langouste et homard. — L'un et l'autre se cuisent au four et se mangent avec sauce au vinaigre et à la ciboule.

Le carême. Son origine et les infractions à ses prescriptions.

Pendant les trois premiers siècles de notre ère, il était loisible à chacun de s'imposer, en mémoire du jeûne du Christ dans le désert, les macérations qu'il voulait. Vers le IVe siècle, l'Eglise, se mon-

trant moins indulgente qu'elle ne l'avait été jusque-là, prescrivit aux fidèles d'observer chaque année, pendant un laps de temps fixé d'abord à trente-six jours et porté à quarante sous Grégoire III, une pénitence consistant en l'élimination du régime alimentaire de toute viande de boucherie et en l'obligation de limiter en outre, le mercredi, le vendredi et le samedi, à une seule le nombre de leurs collations. Toute dérogation à ces commandements devait être punie d'une peine canonique. Charlemagne, toutefois, voulut que l'on ne s'en tînt pas à une mesure coercitive aussi anodine et que la justice civile intervînt à son tour dans la répression de ce qu'il considérait comme un crime irrémissible; la peine de mort fut donc décrétée contre ceux de ses sujets qui se montraient réfractaires aux ordres de l'Eglise.

Vivant à une époque où la foi n'avait pas encore subi les assauts que lui livrèrent plus tard les différentes sectes d'hérétiques, assauts qui ne furent pas sans ébranler les croyances les mieux assises, le puissant empereur, en matière de jeûne, prêcha d'exemple, nous voulons le croire; mais il n'en fut pas de même des monarques qui vécurent sous l'égide des lois qu'il avait établies. Sept siècles plus tard, en effet, malgré la protection spéciale qu'il accordait au Saint-Office, dont le rôle était de rechercher et de châtier par le feu, la roue, l'estrapade, les tenailles ardentes et cent autres supplices analogues, les crimes de lèse-divinité, Charles V, en véritable pharisien qu'il était, n'éprouvait aucun scrupule à manger de la viande les jours maigres;

il poussa même le mépris des choses saintes jusqu'à incorporer, quelques instants avant de recevoir l'Eucharistie, des aliments solides et liquides. Retiré, sur le déclin de ses jours, au monastère de St-Just, le puissant souverain fit l'aveu de ce sacrilège à Jules III qui crut devoir, en raison de l'état précaire de sa santé et en récompense des services qu'il avait rendus à la chrétienté, le décharger à ce sujet de tout scrupule de conscience et lui octroyer, par surcroît, l'autorisation d'agir par la suite comme il l'avait toujours fait.

Henri III de France aurait eu, lui aussi, grand besoin de bénéficier d'une semblable faveur. Il ne songea pas pourtant à la solliciter, son cerveau étant à tel point vidé par la débauche qu'il s'imaginait expier les dérèglements de sa vie par les cortèges religieux qu'il organisait et auxquels lui et ses mignons assistaient le chef ceint de la cagoule de pénitent. Le peuple naturellement se gaudissait de ces momeries et à leur sujet n'épargnait point ses lazzis :

Le roy pour avoir de l'argent
A faict le pauvre et l'indigent
Et l'hvpocrite (1)
Le grand pardon il a gagné
Au pain à l'eau il a jeuné !
Comme un hermite
Mais Paris qui le connoist bien
Ne voudra plus lui prester rien.

(1) Pendant le carême, le roi alloit faire collation aux bonnes maisons de Paris et y dansoit jusqu'à minuit avec ses mignons fraisés et frisés (*Mémoires de l'Estoile*, 1578).

Ce fut sous le règne de ce roi que l'on vit les débauchés des deux sexes jeter sur leurs pires excès le voile d'une religiosité de parade. Seulement, comme les fautes tolérées chez les grands ne pouvaient l'être chez de vulgaires manants, avec une sévérité que ne parvenait pas toujours à atténuer leur orthodoxie antérieure, on poursuivait seuls ces derniers,

Dans ses « *Femmes galantes* », le seigneur de Brantôme a retracé l'odyssée d'une dévotieuse personne de cette condition qui, après avoir assisté à une procession conduite par le monarque, soupa en compagnie d'un sien ami d'un cuissot de porc et d'un quartier d'agneau. Appréhendée de ce chef, elle n'échappa à la peine qu'elle avait encourue que grâce à l'intercession charitable de son curé et à ses bons antécédents (1).

Si l'on avait écouté le moine Poncet qui, en ce temps, occupait la chaire de Notre-Dame, ce n'est pas à des gens d'aussi basse extraction que l'on aurait dû, pour faire un exemple, donner les étrivières, mais aux courtisans, véritables instigateurs de tous ces scandales. Je sais, ne craignit pas d'avancer un jour dans un de ses sermons ce prêtre selon le cœur de Dieu, je scay que hier au soir

---

(1) Cette courtisane fut néanmoins condamnée à parcourir les rues de Paris sous la conduite du bourreau, le jambon suspendu au col et le quartier d'agneau attaché à l'épaule.

Peu d'années après, sous l'administration éclairée du cardinal de Richelieu, on trancha la tête à un malheureux qui, pressé par une faim dévorante, avait fait cuire un morceau de viande d'un cheval dont il avait trouvé le cadavre sur la voie publique.

vendredi jour de la procession, (1) la broche tournoit pour le souper des bons pénitents et qu'après avoir mangé le chapon gras, ils ont eu pour collation, la nuit, le petit tendron qu'on leur tenoit prêt; ah malheureux hypocrites ! vous vous moquez de Dieu sous le masque.

Malgré sa haute culture intellectuelle, Louis XIV ne sut s'affranchir, lui non plus, de cette duplicité, qui était de règle, dirait-on, chez les têtes couronnées. Dans un état manuscrit de sa dépense de bouche (2), nous remarquons en effet que les samedis et les jours d'abstinence sa table ainsi que celle de ses familiers était servie en maigre, alors que, par une exemption inexplicable, justifiée sans doute, dit Dulaure (*Histoire de Paris*) par quelque dispense, le roi, ces jours-là, au déjeuner dans l'intimité, faisait gras.

Sous l'administration d'un monarque qui faisait ainsi maigre seulement pour la galerie, il est à noter que l'on poursuivait encore avec une rigueur aussi implacable que par le passé, les malheureux qui, dans le pré des comestibles défendus, avaient brouté la largeur de la langue ce dont, jusqu'à un

---

(1) Cette procession avait eu lieu la veille. Henri III y avait assisté avec ses mignons.

Poncet fut emprisonné pour avoir parlé de ce scandale : « Le roy fit emprisonné le moine Poncet qui prêchait le carême à N. D. par ce que trop librement il avoit preché le samedy précédant contre la nouvelle confrérie (les Pénitents) l'appelant la confrairie des hypocrites et des athéistes.

(2) Voici un extrait de cet état : Menu de la table du roi, les jours de poisson : Bouillon du déjeuner : un chapon vieux, quatre livres de bœuf, quatre livres de mouton, quatre de veau, (Dulaure, Histoire de Paris).

certain point pourtant, ils étaient excusables, les exigences du carême étant souvent en opposition avec celles de l'estomac. Durant les six longues semaines séparant le mercredi des Cendres des fêtes de Pâques, nous l'avons vu tantôt, non seulement on ne pouvait prendre d'aliments plus d'une fois le jour, mais il n'était pas même permis de cuire ceux-ci avec une autre substance que l'huile. A la suite d'un concile qui se tint à Angers, en 1365, on édicta des châtiments sévères contre les fidèles qui, en dépit de cette ordonnance et des cris l'ayant itérativement rappelée, persistaient à employer le lard et le beurre. Comme les provinces du nord de la France, et à plus forte raison les nôtres, ne produisaient toutefois pas d'olives, les évêques, à condition qu'elles fissent des aumônes, accordèrent aux ménagères la faculté d'accommoder leurs plats comme elles le faisaient auparavant, hormis le mercredi et le vendredi de la peneuse semaine (mercredi et vendredi saints).

En se basant sur une interprétation erronée de la Genèse, longtemps il avait été admis que l'on considérât la volaille comme un aliment maigre. Le concile d'Aix (817) rompit avec cette tradition et en prohiba l'usage aux moines. Malgré cela, tant chez ces derniers que chez les roturiers, à qui l'on avait également par la suite retiré la permission qu'ils avaient conservée d'user en carême de la chair des gallinacés, on s'entêta à tenir ce règlement comme lettre morte. A ce sujet on lit dans la « *Vie de Saint Odon* » une anecdote que d'aucuns connaissent probablement, mais que nous réédi-

tons néanmoins ici pour ceux de nos lecteurs, plus nombreux apparemment, qui l'ignorent :

« Un moine appartenant à l'abbaye de Cluny étant allé faire visite à ses parents un jour maigre, ne trouva que du poisson à se mettre sous la dent ; or, comme ce moine était doué d'un excellent appétit et tenait la chair de l'hôte des rivières comme peu digne de sa grande faim, (1) il demanda à ses parents s'ils n'avaient rien de plus substantiel à lui présenter ; sur leur réponse négative, le religieux avisa un poulet qui picorait dans la cour ; il prit aussitôt un bâton, le lança sur la bête, l'atteignit et la tua ; après quoi la remettant aux auteurs de ses jours, il leur dit : voilà le poisson que je mangerai aujourd'hui. Tout ébahis, ceux-ci lui ayant représenté que le volatile n'était pas chose maigre et que, peut-être, il n'avait point la permission de faire gras, le religieux leur répondit : Non je n'ai point la dispense, mais un poulet n'est pas de la chair ; (2) les poissons et les oiseaux ont été créés en même temps et, comme l'enseigne notre hymne, ils ont une commune origine. »

---

(1) Les moines estimaient grandement le poisson cependant, puisque (méchamment, la chose est certaine) un poète du temps de Louis le Gros se permit en les termes suivants de les gloser de leur abstinence :

Ils aiment mielx, gros luz que Lux
Le cras barbel, la crasse anguile
Que St-Mathieu ne l'Evangile
Et s'aiment mielx le bon saumon
Que les bons livres Salomon.

(2) En Espagne et dans les autres pays du Midi, on considérait également comme aliment maigre les issues du porc et du gros bétail.

Les prélats professaient certes pour les décrétales des saints pères un respect moins problématique; leur mérite n'en était pas bien grand néanmoins, la multiplicité des aliments canoniques ayant propagé l'histiographie à un degré tel que nombre de personnes ne pouvaient plus supporter ni la venaison ni la viande de bœuf : (1)

Li vendredi communément
Et li samedi ensement
Li borgoignon et li françois
Et cil devers orlenois
Aimons assez mielx les poissons
Qu'il ne font les venoisons
Ne bone chai de buef as auz.

Evidemment les bouchers n'avaient pas lieu de se féliciter de ce caprice qui mettait en sérieux péril leur commerce ; aussi ces braves gens étaient-ils de détestables croyants. On ne l'ignorait pas du reste, ce qui fait qu'on avait constamment l'œil ouvert sur leurs agissements. Partout dans notre pays, comme en France, en Allemagne, etc., ils devaient fermer boutique les jours de jeûne et parfois même la veille des vigiles. Les délinquants étaient déférés à l'officialité.

---

(1) La Bedollière : Vie privée des Français.

Carême-prenant.

On désignait sous ce nom l'espace de temps compris entre le dimanche du Quinquagésime inclusivement et le jour des Cendres. En France, en Italie et chez nous : à Bruxelles, à Liége, à Mons, à Namur ainsi que dans maintes autres villes, pendant cette période, tout le monde se livrait, du soir au matin et du matin au soir, aux extravagances les plus singulières, couronnant chaque jour ses trémoussements insensés par une homérique destruction de vivres et surtout de saucisses, saucissons, andouilles, boudins, cervelas, oies, canards, paons, etc. que, pour la circonstance, préparaient les oyers, les sauciers et les confrères de Monseigneur Saint-Antoine.

A cette colossale destruction d'aliments et aussi de tendrons, chacun naturellement voulait avoir part; c'était à ce point même que, piqués par la tarentule du plaisir, pour se procurer les ressources que nécessitaient ces coûteuses saturnales, on voyait les mendiants s'affubler des oripeaux les plus disparates et, en sonnant des instruments les plus bizarres, se promener dans les villes traînant après eux la roue de la fortune (1) ou quelqu'autre char semblable. Les gentes demoiselles qui, attirées par

(1) La roue de la fortune était un char que connaissaient toutes les villes belges et que l'on ne manquait aucune occasion de faire figurer dans les cortèges.

le bruit que produisaient le cahotement de ces lourdes voitures sur le pavé et le tapage infernal des fanfares, paraissaient sur le pas de leur porte, étaient saisies aussitôt par ces besogneux et obligées, afin qu'on les laissât, de les gorger de victuailles et d'argent (1).

Souventes fois les édiles voulurent mettre un terme à ces excès ou du moins cherchèrent, dans la mesure du possible, à les endiguer dans des bornes convenables; ce fut vainement; ces respectables corps ne réussirent qu'à se faire tourner en dérision, chansonner, caricaturer, conspuer et bafouer à la grande joie du populaire, par les apologistes de Carême-prenant.

Une plaquette traduite en 1609 de l'italien et intitulée : *Procez et amples examinations sur la vie de Caresme-prenant, etc.*, dans des termes risqués parfois, nous fournit sur la vie de ce paillard des détails du plus haut intérêt. En nous excusant par avance de leur longueur, nous copions dans cette satire quelques extraits que liront certainement sans fatigue ceux de nos lecteurs qui sont désireux de savoir comment étaient fêtés les jours gras par nos arrière-grands-pères :

» Ayant esté pris en propre personne réellement et de fait, ce fou, ce lourdaut, ce loup, cet esveillé, ce meschant et effronté, ce vilain, ce jugement deffoncé, cest insensé, cest animal, ce potage sans sel, ce poltron de Caresme-prenant, ce glouton, ce

(1) Archives de Dinant.

beveur, ce vaurien, cest estourdy, ce sot et ce faquin qui est né parmy les pourceaux, ou bien dans une marmitte, cest infame Caresme-prenant plein de vice et de fraude; ayant dy-ie esté pris ainsi, afin qu'il luy soit donné une punition esgale à ses demerites, et pour ne se destourner aucunement des voyes que la Justice doit tenir en semblable cas. Ledit Caresme-prenant a esté examiné et bien interrogé sur le subiect de ses fautes passees : lesquelles afin de faire voir et entendre en ce siege par la confession qu'il fera de tous les excez qu'il a commis, et estant despouillé pour estre mis à la torture, et ayant peur d'y laisser la peau, veu qu'il est composé de graisse fort abondante, et qu'il est pansu et vantru outre mesure, ayant l'estomach et les boyaux tous remplis de viande et de menestre, la vie trop aisée et le jugement en desordre, a descouvert, déclaré et raconté de sa propre bouche, tout ce qu'il a fait.

Haussez donc la teste messieurs les liseurs et auditeurs, et entendez sa confesssion publique, afin qu'à l'advenir quelques personnes desbauchees le voulant excuser, ne puissent pas advancer que c'est à tort, et sans aucune cause apparente qu'il a esté procedé à le condamner comme s'ensuit cy apres. Voici donc comme a esté au long tout ce qu'il a déclaré avoir commis.

Et premierement, il a esté interrogé,
S'il s'çait la cause et la raison,
Pourquoy l'on l'a mis en prison :

Messieurs, je ne le sçay point en bonne foy. Il est vray que je me suis desguisé et masqué plusieurs fois, (1) changeant à tout coup de barbe et de vestemens, allant parmy plusieurs personnes sans être cogneu. Estant venu à tel poinct que tous ceux qui me voyoient, couroient aussi tost à qui mieux pour me faire compagnie, criant apres moy par les rues comme les ames damnées et du tout hors du sens. Tandis que tous mes desirs estoient de faire que chascun despendit son bien en mes vanitez, luy donnant des occasions de faire mille folies, un million de sottises et autres choses vaines et frivoles en plus grand nombre.

Plus il a esté interrogé,
Avec quelles gens il alloit,
Et combien il s'en enrolloit.

J'allois avec dix compagnons Messieurs, et ils estoient dix : Qui sont ceux-cy ? Le ribau des meschants, le desbordé des lascifs, le glouton des friands, l'inconstant des esventez, le menteur des mensongers, le dissimulé des pipeurs, le faine-ant des poltrons, l'affronteur des harangueurs, le voluptueux des buveurs, et l'estourdy des ignorans. Ceux-cy estoient les compagnons avec lesquels folastrant, badinant et gouspillant nuict et jour, je devisoy ce que j'avoy gaigné en mes desbauches. Et ainsi entretenant ma vie avec eux je demeuroy

(1) Tout le monde sacrifiait alors à cette sotte coutume.

tousiours par les berlans et tavernes. (1) Et sçavions et pratiquions entre nous tout ce qui est de plus delicieux pour contenter le goust et remplir la gueule, y donnant tout nostre esprit tant le remplissage de nos boyaux nous estoit agréable sur toute chose,

Puis il a esté interrogé,
Si quelques coups il a donnez la nuict,
Ou s'il a faict autre chose qui nuict.

Je n'ay faict autre chose messieurs, sinon que je me suis trouvé comme un homme desreiglé à inciter les personnes a faire des festins, des banquets et de friands desieunez la ou l'on disposoit ensemble par mille stratagemes, et foles inventions, mille choses estranges enormes et vergoigneuses. (2) D'ou il en naissoit ordinairement plusieurs grosses querelles, decidees quelques fois avec le poing, d'autre fois avec des bastons et bien souvent avec le poignard et l'espee. Par fois aussi les chandelles estans estaintes quelques dames en estoient ravies moitié par amour et moitié par force. J'y conduisois aussi des jeux de piperie, où d'une part je ravissois l'honneur d'autruy en charlatannant les femmes, et de l'autre l'argent avec les dez et les cartes. Et ainsi je faisois et conduisois beau-

(1) Brelans et tavernes, cela signifie ici les établissements où l'on jouait à certains jeux défendus.

(2) Si nos souvenirs sont fidèles, Rabelais dit quelque chose de semblable dans son Pantagruel.

coup de chose qui n'estoient aucunement honneste à faire.

Plus il a esté interrogé :
Si jamais il a veu ses mains,
A prendre les biens des humains.

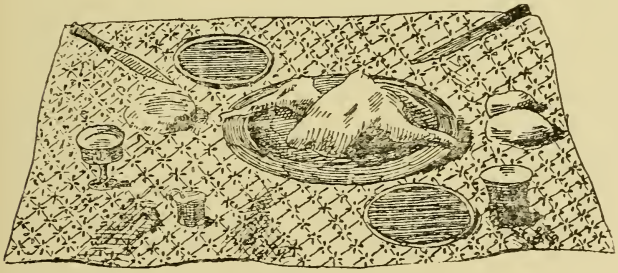
Je me suis recréé souvent à faire un peu de toute chose qui me sembloit estre utile. Et ainsi c'estoit mon jeu d'aller avec mes compagnons souvent au gelinier, et d'y prendre tout autant que j'y pouvois atraper de poules, et de chapons, d'oyes, de paons et de faisans, et ainsi les emportans en nostre cuisine, (1) nous en faisions toujours bonne chere entre nous, afin que le renard ou la foyne en eust la coulpe. Nous faisions ainsi « *godeamus* » de ces oyseaux que nous avions pris en une chasse domestique, n'ayant soucy ny pensee du regret de ceux qui les avoient perdus ainsi. Lors il ne failloit pas parler entre nous d'oignons, n'y d'aux, ni de raves : car c'eust esté une grande vergongne a celuy de nous qui eust cherché ses appetits ailleurs qu'en ceste noble venaison car nous jettions le lard aux chiens. Aussi en ce temps, nous nous traitions tousiours grassement de cailles, de perdrix, de levraux, des lapins et des perdreaux, qui par l'alembic de l'estomach nous descendoient jusques aux arteils. Alors le veau et le mouton pourveu qu'ils fussent bien gras nous plaisoient encore un

(1) Cette manie était encore de mode il y a quarante ans, au pays wallon. Il arrivait même que l'on invitait à prendre place à table ceux à qui on avait dérobé les pauvres volatiles.

peu. Et les tartres, les pastez de godiveaux ; les biscuits, les maccarrons et autres ouvrages de pastisseries en nous rassasiant les boyaux nous tenoient en grosse et perpetuelle allegresse.

Plus il a esté interrogé,
S'il a commis grande ruine,
Lorsqu'il estoit en la cuisine.

J'ai brisé plus de cinquante fois les marmites, chassé les chats de la maison, et mis en debats et confusion les cuisiniers et le maistre du logis, et avec la broche m'en servant comme d'une espee ou d'une lance furieuse j'ay rompu la teste et les jambes aux chiens, lors qu'ils se mesloient de venir fleurer la viande ou les pots. J'ai mis aussi en desordre et en continuel travail d'esprit et de corps, les plats,



les assiettes, les escuelles, les verres, les tranchoirs, (1) (fig.) les sallieres, les chandeliers, les cou-

(1) En 1609, les tranchoirs et les écuelles n'avaient donc pas encore partout été relégués dans les greniers.

teaux, les chauderons, les grils, les poiles, les poilons, les marmites tant de fer que de terre, les couvercles, les gratoirs, les mortiers, les pistons, les pales, les pincettes, les souflets, les chesnets, et enfin à tous autres instruments de cuisine, brocs, barraux, et flascons, sartans, casses et trippiers : Surquoy les servantes et les cuisiniers en estoient bien souvent comme desesperez ; mais tandis je ne me soucioy pas de leur ennuy : ains comme le Sacre et l'Esmerillon sur la proye descouverte prenant mes plaisirs en leurs peines et fascheries, je me jettoy sur les mailleurs morceaux, et les prenois à tas. Helas ! que le souvenir de cela me cause de regret, voyant que ce bon temps n'est plus. Mais patience je n'y puis faire autre chose ; car je me vois appelé icy au tribunal d'une saison qui m'est ennemie.

Plus il a esté interrogé :
S'il a beu souvent dans la cave,
Comme un Baccus trop grand et grave.

Je ne le veux pas nier Messieurs : car je ne le sçauroy faire. Ains je dis que ma vie a tousiours pratiqué de boire souvent et à grands traicts. Et c'estoit mon plus grand plaisir que d'aller a la quentine m'incorporer double chopinée tout d'un traict. Puis allant d'un tonneau à l'autre avec un foret en une main et un grand verre a grand volume de l'autre, gouster en abondance de tous les vins de la cave, et si bien je m'y espreuvois, que parfois j'en sortois aussi yvre comme j'y estois entré alteré. Et ainsi j'en venois à faire quelque

fois beaucoup de desordres dommageables à mes voisins et à ceux du logis : il est vray aussi, que ceste suave liqueur me faisant devenir tout joyeux et allegre et ainsi comme on dit, a demy en vin, je faisoy mille sauts et mille gambades, disant plusieurs outrages et plaisantes nouvelles dont ceux qui me voyoient s'en treuvoient tous resiouys et en pleuroient à force de rire, comme participans à ma folie. Ceste suave liqueur de Baccus m'ayant ainsi remply outre mesure la panse vinotiere, je changeois de figure et de geste ; faisant ore rire l'un et tantost esmerveiller l'autre, et me laissant choir par les rues comme un corps privé de vie aussi bien que je l'estois de jugement, ayant le visage contrefaict, la veue troublee, l'estomac travaillé, la teste pesante et agitee, les jambes foibles et tremblantes, le langage ore Latin, ore Grec, ore Turc, ore Alman, ore François, ore Affricain, ore Espagnol, ore avec une parole demesurée, ore rimee, ore empescher et begayante, ore grosse, ore briefve, et en fin je paroissois en toutes les façons et manieres dont les biberons excessifs sont agitez lors que le bon vin les gouverne.

Plus il a esté interrogé,
Si quelqu'un par son eloquence,
Sest veu prodigue a la despence.

Certainement Messieurs, j'ai pris mes plaisirs à faire despendre beaucoup à plusieurs sortes de gens, et de nouveau à present come on a peu voir, j'ai fait prodiguer une grande quantité de bien à

plusieurs gentilshommes, ayant mis en teste de faire des mascarades et des ballets, de courir la bague et de rompre le bois, et de faire jouer des commedies. Surquoy pour y paroistre dignement et y acquerir les bonnes graces de leurs Dames, ils ont despendu extremement en habits pompeux, en harnachemens de chevaux, en flambeaux, en confitures et en violons et autres instrumens pour le bal ou pour les passetemps qui se faisoient à cheval. Mais la feste estant passee, et le feu estant demouré, on a veu venir à la maison de ces braves amoureux les Orphevres, les Espiciers, les brodeurs, les tailleurs, les penachiers, les mareschaux et les seilliers, et autres artisans avec des memoires en main, ou estoient escrites au long les marchandises fournies pour le subject de leurs folies, et par ce moyen leur en demander payement. Mais la plus-part de ces beaux danceurs et coureurs de bague treuvant que le payement est une viande de fort mauvaise digestion, et qui d'ailleurs n'a point de goust, leur font dire tousiours qu'ils ne sont pas au logis et qu'ils y retournent demain et que Monsieur y sera ; mais à ce lendemain c'est la mesme responce, il n'y est pas, sur quoy les creanciers voyant avoir affaire à des gens qui ne payent point deux fois, ont recours à la Justice, (1) et s'irritans justement contre ces Courtisans qui ont voulu faire des Chevaliers de la table ronde, s'en vont au Juge, qui aussi tost à leur requeste leur envoye un

(1) Rien de nouveau sous le soleil.

de ses messagers ordinaires, un beau sonnet qui traitte bien d'autre chose que d'amour : Car il y a escrit au commencement à l'instance d'un tel, etc. soit assigné tel, etc. Et depuis avoir esté intimé, s'il ne paye le bon *pignoretur*, il se voit adresser le papier qui porte en grande lettre griffonnee, ce mot terrible et redoutable « *Capietur* » et ce qui s'ensuit. Voila donc ce que j'ai fait faire à quelques uns.

Plus il a esté interrogé,
Si les pauvres par ses moyens,
Ont jamais perdu de leurs biens.

Pour vray Messieurs, j'ai porté souvent beaucoup de dommage aux pauvres gens de mestiers : Car je leur ai mis en teste de quitter leur mesnage et leur boutique, et de se masquer avec des Courtisanes, et courir ainsi nuict et jour par les rues commes de gens insensez. Et ainsi ne se soucians des plaintes et des larmes de leurs femmes et de leurs enfants, ils ont despendu en ces folies tout leur argent, et outre cela les joyaux qu'ils avoient, lesquels devoient estre employez pour sustenter leurs familles et survenir à leurs communes necessitez. Mais après estre de retour en leurs maisons avec la barbe rase, la teste peslee, les sourcils perdus, ils se courroucent à leurs femmes, et les battent bien souvent, se deschargeant sur elles de la punition qu'eux mesmes se devroient donner, veu que pour avoir ainsi folement despendu le temps et l'argent en mascarades et la fréquentation des

. . . . . .
. . . . . .

Mais pour finir mon dire, je dirai que j'ay fait faire de fort grandes despences en festins a de pauvres gens, leur faisant accroire que c'estoit fait honorablement de vivre en dissolution lors que ma saison est en regne, et qu'alors il se faut donner du bon temps et faire bone chere quoy qu'il couste. Mais je n'auroy jamais fait si je voulois raconter au long toutes les erreurs, vanitez et foles despences que le monde commet par moy. Ainsi me voyant convaincu par moy-mesme, et me repentant, et me faschant de tant de folies qui m'ont environné, je ratifie et confesse que tout ce que j'ai dict ci-dessus contient verité, et que j'en dirois davantage, s'il n'estoit la peur que j'ay de vous tenir trop longtemps en la presence du pauvre et desconforté Caresme-prenant.

Sentence, mandement et banissement general donnés, et publiez contre le dissolu Caresme-prenant, par l'authorité et plain vouloir du modeste puissant seigneur Caresme.

Le miserable Caresme-prenant ayant fait voir et confessé librement sans aucune contraincte, les maux et les desbordements qu'il a commis ces jours passez, dont il en mérite une bien aspre punition suivant que la raison nous l'enseigne, voyant que s'estant porté de la sorte, il s'est rendu rebelle envers toutes les bonnes et honnestes loix et coustumes. Mais ne voulant pas pourtant le punir de mort, comme nous le pourrions faire, il a esté ordonné, statué, mandé et commandé, que tant seulement il sera fouetté avec une peau de Lapin parmy toutes les places de la ville et aussi au

devant des boutiques des rotisseurs des pastissiers et des charcutiers. Puis il sera mis dans un petit bateau sur la riviere, ayant en escharpe un Coq et un Chapon, pour monstrer qu'il estoit tousiours prest et courageux à boire et manger, et que plustost il eust voulu crever que de laisser à la table ny vin ny viande. Et pour esclarcir l'affaire present, il sera ensuite bany à son de trompette, et partira un mercredy matin aussi tost que l'heure commencera à poindre, et ainsi ce voluptueux Caresme-prenant s'en ira criant par le monde jusques à un an, lequel finy, il retournera devers nous si bon luy semble et comme bien il le faira, car il prend plaisir d'estre bany souvent, puisque ce mal ne luy peut arriver, sans que premierement il n'ait bien passé le temps avec le monde.

Criée, et Banissement contre Caresme-prenant.

Messieurs et Dames oyez cecy. On fait assçavoir à tous, tant hommes, femmes, que petits enfans. Que Mecredy au matin, chacun se doit trouver ensemble pour chasser de ce païs, ce meschant, ce trompeur, ce vagabond, et cest insolent Caresme-prenant. Et pour le mieux le faire en aller avec haste et honte, il sera chassé, poursuivy et battu avec de grands et forts trousseaux faits de plusieurs herbes, comme espinars, lectues, chicorees, pimpernelles, cerfueil, ache pourpier et raves ou raifors, sera soufletté et pelaudé aussi par de grands coups d'Anguilles. de Lamproyes, de Mou-

lues, Plies, Soles, Escrevices, Maquereaux, Aloses, Carpes, Brochets, Merlans, et autres poisons, tant de maree que d'eau douce et tant frais que salé. Et qu'ainsi battu et chassé, il aye à vuider de ce pays avec tous ses compaignons, et tous les attirails qu'il avoit à son train, lesquels entre autres tout ceux-cy : Saussisses, Cervelas, Boudins, Graisses, Beufs, Veaux, Moutons, Chevres, Aigneaux, Chevreaux, Pourceaux, Chapons, Poules, Poulets, Oyes, Pigeons, Faisans, Lievres, Levreaux, Lapins, Paons, Pluviers, Beccasses, Estourneaux, Toutres, Tourterelles, Perdris, Perdreaux, Cailles, Tourtres, et Tartres aux œufs, Rissoles, Patez de viande, œufs, ravioles, et en conclusion toutes autres sortes de viandes ou ce poltron Caresme-prenant prenoit ses delices ordinaires banquettant et beuvant nuict et jour. Et en cas qu'il se trouva aucun qui le voulust retenir et receller chez luy, l'entretenir et le favorir en son logis soit ouvertement ou en cachette, que tel delinquant soit emprisonné, puny et chastié d'une erreur si grand, et soit usé de courtoisie et faveur particuliere au denonciateur en telle façon qu'il aye à se contenter de nostre bonté et liberalité.

Et ainsi qu'un chascun demeure avec la bonne avanture faict en ceste bonne ville sur les degrez cendreux dudit Seigneur Caresme au present jour, En l'annee Mil six cents et neuf, tout plain de vertu comme un œuf. »

LES LÉGUMES ET LES PLANTES POTAGÈRES

Leur crédit et leur usage.

Nos végétariens voudront-ils le croire ? les plantes potagères étaient tombées jadis dans un tel discrédit, qu'à l'exception de l'asperge et de l'artichaut (qui ne parurent dans nos contrées que bien tard d'ailleurs et à qui l'on prêtait certaines vertus curatives spéciales) (1) les cuisiniers ne

---

(1) On croyait que l'asperge était engendrée par des cornes de bouc ou de bélier qui se trouvaient enfouies dans la terre et qu'elle constituait un purgatif d'une grande efficacité. Quant à l'artichaut, on lui accordait toutes les qualités requises chez les aphrodisiaques :

Artichault, artichault
C'est pour Monsieur, c'est pour Madame
Pour réchauffer le corps et l'âme
Et pour avoir le c... chaud.

Et encore :

Pour l'artichaut, il m'enflamme
Je ne vous dis pas comment ;
Demandez-le à ma femme
Quand j'en mange elle s'en sent !

se résignaient à les employer que pour en flanquer, en guise d'ornement, les viandes noires. La prévention que nourrissaient ces praticiens contre les féculents allait si loin qu'ils les avaient même bannis des cordiaux destinés aux personnes malades.

Lors que le froid est redoutable
Le dos au feu, le ventre à table
Autant en Hiver qu'en Esté
De bons potages de santé
Beuf, veau, mouton, bonne volaille
Viel lard salé pour la canail
Quand au meilleur de plus grand coust
La fréquence en ost le goust

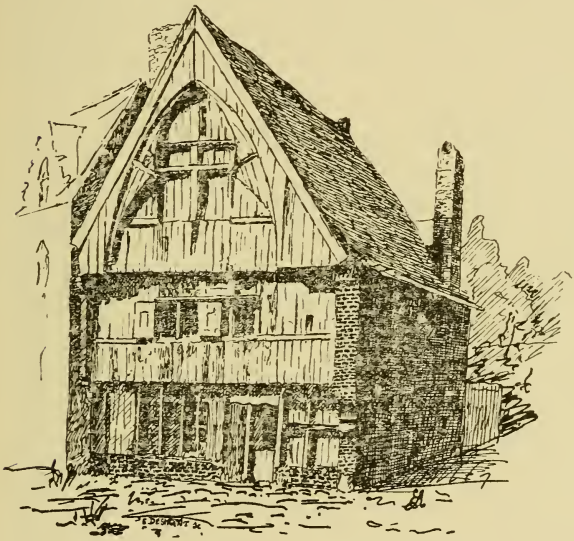
Si la bourgeoisie, à l'exemple de la noblesse, tomba dans le même travers, elle revint vite de son erreur et ne discontinua pas depuis de faire grand cas des légumes.

Nous avons vu naguère que l'on trouvait des marchands vendant, tout préparés, pois chiches, fèves, navets, choux, poireaux et oignons. Les personnes empêchées de faire bouillir le pot pouvaient donc se constituer un repas frugal, en adjoignant à ces étuvées un morceau de lard ou de couenne, que l'on débitait également pour quelques sous chez les rôtisseurs (1) ayant pignon de bois sur rue (fig. page 251).

---

(1) A Anvers, il existe encore une rue dont les habitations servant aujourd'hui d'entrepôts étaient occupées jadis par des marchands rôtisseurs. Cette rue se trouve derrière l hôtel de ville.

Quoique le potage — du moins celui que l'on dénomme soupe julienne et qui se compose de différents légumes — fût déja entré dès le commencement de l'ère actuelle parmi les mets que comportait le dîner, ce n'est guère que vers le XIIe ou le XIIIe siècle qu'on le considéra non comme



le prélude utile d'un repas passable, mais comme un aliment d'une nécessité douteuse et dont au besoin on pouvait fort bien se passer. Dans les fabliaux, nous voyons qu'à ces époques on préparait une variété infinie de potages (qu'il faut bien se garder pourtant de confondre avec les brouets); il y en avait à la bière, à l'orge, au

froment, à la moutarde, aux choux, aux poireaux, aux raves, aux oignons, aux fèves, au millet, au chanvre, aux racines ; tous étaient à base de lard et d'huile, rarement de beurre.

Nos aïeux savaient l'influence qu'exerce sur l'appétit l'aspect alléchant des choses; aussi, en empruntant à l'ocre, au safran, etc. quelques parcelles de leurs propriétés colorantes, étaient-ils arrivés à donner à leurs mets cette apparence séduisante qui, par les yeux, d'ordinaire conquiert le palais.

Dans les festins il n'était donc pas rare de voir, sans que l'on pensât à se rendre compte de la nature des légumes qui étaient entrés dans leur composition, des soupes jaunes, vertes, brunes, vermeilles ou même dorées; il y avait également le potage rouge-lie qui naturellement était fait de vin et dans lequel entraient, en guise d'assaisonnement, trois ou quatre grains de safran, un peu de sucre et de cannelle. Les chroniques nous apprennent que lorsque Du Guesclin alla se mesurer en combat singulier avec l'anglais Blancdbourg, il prit, afin de se concilier le dieu des armées, trois assiettées d'un liquide de ce genre en l'honneur des trois personnes de la Trinité sainte.

Un potage qui, par sa couleur, aurait permis d'entrevoir l'avenir moins en rouge, c'était le potage aux pois. Ah ! la soupe aux pois ! Qui dira jamais les bienfaits dont lui fut redevable le moyen âge? C'est elle qui, par ses qualités émollientes, préserva nos aïeux des maladies inflammatoires auxquelles semblait les condamner l'abus des épices. C'est elle

aussi qui, par la grande facilité qu'il y avait à se procurer les éléments nécessaires à sa confection, (1) préserva les ménages indigents de la famine pendant les périodes calamiteuses. C'est elle enfin qui fut tour à tour la providence des maisons charitables, des monastères, des villes et places assiégées, des cénobites, des reclus, des truands, voire même des gens aisés et riches qui, sur leur tables, l'accueillaient parfois avec une sympathique indulgence.

Elle était simple d'ailleurs à préparer, cette universelle panacée, puisque, pour la rendre moelleuse, il suffisait qu'on mit un morceau de porc salé bouillir dans un pot à pied élevé et que l'on versât ensuite dans ce bouillon la purée de pois, préalablement tamisée, en ne cessant de tourner avec une cuiller de bois; un peu de poudre d'épices et un grain de safran complétaient le travail de la ménagère.

Il y avait évidemment d'autres moyens de cuire les pois; mais comme ces procédés ne diffèrent pas sensiblement des nôtres, nous nous contenterons de parler du suivant, dans lequel nos femmes retrouveront, gageons-le, des prescriptions et des indications connues :

---

(1) Il résulte d'une enquête faite en 1312, que la nourriture des hommes employés aux corvées chez les moines de Montebourg, était composée d'un pain de frère et de pois bains pour potage.

A l'abbaye de Saint-Ouen, un tenancier de la maison devait, à l'occasion de la fête de la Saint-André, servir à un agent du bailliage un potage aux pois avec lard et un morceau de chair de bœuf fraiche.

Mettez bouillir pois en eau tiède ; passez ensuite au couloir et à l'étamine ; ajoutez sel, poivre et cuisez lentement.

L'oignon. — Nous rangeons cette racine au corsage vermeil au nombre des rares plantes potagères dont le nom, s'il n'y figure déjà, mérite d'être inscrit au livre d'or des bienfaiteurs de l'estomac humain. Les hagiographes badins des XVe et XVIe siècles lui ont déjà accordé, du reste, les honneurs de la béatification et ont célébré en vers ses œuvres et ses vertus.

Si pindariques que soient leurs envolées, nous ne trouvons, au surplus, dans leurs poèmes aucune louange qui soit déplacée car, par la rectitude et l'utilité de sa vie, s'il est une créature qui, de tout point, se soit rendue digne de l'admiration raisonnée des masses, c'est bien le benoist oignon qui, pour leur être agréable, a enduré des supplices variés dont nous trouvons ci-dessous et simplement esquissée, la dolente et cruelle relation.

Par sa science et par sa force
Saint ongnon fut vestu d'escorce
Oncques ne vestit verd ne gras
Moult durement fut amesgris
Et apovry puis qu'il fut né
D'ung tirant fut trop mal mené ;
A Saint ongnon persa la peau
Et l'escorcha d'ung bon cousteau
En trente pièces le despeça
Oncques larron tant ne pocha

Comme celuy dont je devise ;
Puis il fist bouillir en huille (1)
Et puis la fausse créature
Le bouilli le lendemain en beurre
Et puis si le bouillir en sain
Brouillé avec maint boudain (2)
Le bouille aussi en cyvé,
Et puis fust mis en ung pasté (3)
En ce saint lieu il fist miracle
Qu'on doit mieux priser que triacle
Car en souffrant ces griefz tourmens
Sentit plus doucement qu'encens
Ne que fin baulme d'Oriant
Encore on voit on apparent
Maint miracle noble et grant
Car, avec mal saine viande
Est chose moult appetissante
Il faut, pour avoir garison
Menger et user saint ongnon
Soit cuit, soit creu ; puis qu'on mangue
Avec viande dissolue
Telle que teste de mouston
Trippes, macquereaux ou saulmon
Harenc puant, soit blanc soit sor
Saint ongnon vaut son pesant d'or ; (4)

---

(1) L'oignon se mangeait effectivement bouilli en huile, en saindoux ou en beurre.

(2) A la recette du boudin déjà donnée, nous avons vu que l'oignon entrait dans la composition de ce mets « jusqu'à la moitié de la montance du sang ».

(3) Il fallait évidemment des oignons mincés dans le civet de chevreuil, de lièvre, etc.; mais ils étaient, par contre, exclus, sinon des pâtés de viande, tout au moins de tous ceux où entraient oiseaux de bois ou de marécages.

(4) Ceci nous montre qu'au moyen âge les hôteliers, comme nos restaura-

Et porte grande médecine
Fait miracle moult noble et digne
Car saint ongnon en plusieurs lieux
Il fit plorer les gens navrez
Tant qu'il en est envenemez

Compote d'oignons. — Mincez des oignons ; faites-les frire en beurre ; passez-les ensuite à l'étamine puis ajoutez-y une portion égale de pommes vertes et de fruits du prunier épineux ; assaisonnez de safran (peu), graine de paradis et poivre moulu.

Potage à l'oignon. — Faites frire vos oignons au beurre assez longuement ; transvasez dans marmite renfermant déjà de la purée de pois chaude ; ajoutez persil, verjus, sel, épices et faites bouillir.

Potage aux poireaux. — Cuisez au lard, poireaux mincés avec oignons coupés en menus morceaux ; lorsque cela aura pris couleur, ajoutez ce qui est nécessaire de bouillon de porc ou d'eau dans laquelle aura préalablement bouilli un jambon ; faites cuire le tout et servez.

Ce potage se faisait également avec du lait :

A nos beaux poireaux
Qui se cuisent en eaux !
C'est un bon potage
Avec du laitage (1)

Soupe aux choux pour jours maigres. — Dans deux pots différents cuisez avec sel, à la graisse ou

teurs, étaient experts dans l'art de dissimuler le goût des viandes avancées sous une sauce où entraient l'oignon, les fortes épices, la tomate, etc.

(1) Cris de Paris (XVIe siècle).

au lard, des pois passés et des oignons mincés ; réunissez le tout et ajoutez chapelure, gingembre, clous de girofle, poivre long pulvérisé, un peu de safran. — Certains queux assurent qu'il est bon, avant de les joindre au potage, de délayer ces ingrédients dans verjus ou vinaigre de vin.

Soupe à la moutarde. — Dans de l'huile où, autant que possible, auront déjà été pochés des œufs, faites cuire en poêlon de fer ou de cuivre, des morceaux de pain grillé et de la moutarde, le tout étendu d'eau et de vin ; après cuisson, versez ce liquide dans un plat profond et servez.

La moutarde était faite alors de miettes de pain, d'amandes et de graine de sénevé.

Potage lombard. — Faites un bouillon avec n'importe quelle viande, mais — préférablement avec du bœuf pourtant ; lorsqu'il sera à point, enlevez la viande et disposez-la sur un plat ; mettez dans le liquide des jaunes d'œufs battus, verjus et épices. — On peut ajouter à ce potage des oignons coupés

Potage aux œufs, au fromage et au persil. — Prenez du persil ainsi qu'un peu de fromage et de sauge, quelques grains de safran et du pain délayé dans purée de pois ou eau bouillie ; ajoutez gingembre ; passez le tout au tamis et faites bouillir ; jetez alors dans votre soupe des œufs pochés et répandez sur la surface du liquide du fromage en poudre.

Fromentée. — Prenez froment mondé (une livre environ pour vingt personnes) ; épluchez et faites cuire longuement en eau : Dans un autre vase, mettez bouillir ensuite du lait que vous écrémerez

et dans lequel vous jetterez ce qu'il vous plaira du froment que vous aurez préparé comme il vient d'être dit ; ajoutez gingembre, safran et œufs, en tournant constamment avec une cuiller ; lorsque le liquide sera suffisamment onctueux, retirez du feu, versez dans soupière et servez.

Potage d'oie. — Faites cuire en eau une oie que vous assaisonnerez avec poudre de gingembre, clous de girofle, poivre long, persil et sauge. Votre volaille cuite à point, enlevez-la du liquide pour la manger comme il vous plaira et, avant de servir, répandez sur le bouillon du fromage rapé.

Chaudeau flamand. — Mettez bouillir un peu d'eau ; puis, pour une quantité équivalente à une écuelle, jetez dedans, de manière à les faire filer, quatre jaunes d'œufs ; ajoutez sel ; remuez bien le tout et laissez cuire suffisamment.

Purée de navets. — Ce légume se prépare étuvé au saindoux avec moutarde, vinaigre et miel. Il est bon de le servir avec une viande grasse.

Olives étuvées. — Se mangent habituellement en mars, c'est-à-dire à l'époque où les jets sont le plus tendres. — Lavez-les convenablement avant de vous en servir et étuvez-les en huile avec épices et sel.

Cresson en purée. — Mettez bouillir avec poignée de bettes. Après cuisson, faites revenir en huile, puis étuvez au lait.

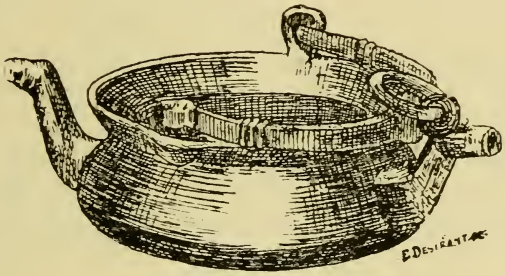
Cresson alénois étuvé. — Enlevez les queues et étuvez en saindoux avec votre viande.

Fèves. — Etuvez-les dans jus de lard avec un

peu de menthe et de sel. Se servent de préférence avec le canard.

Cretonnée de pois nouveaux. — Préparez les pois comme il est dit plus haut et versez dans du lait en ébullition la pulpe de ces pois, épices et jaunes d'œufs ; faites légèrement bouillir en remuant avec une cuiller et servez.

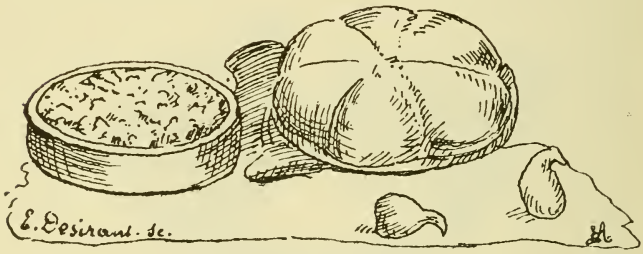
Millet. — Exposez-le doucement au feu dans vase d'étain, fig.



lorsqu'il sera cuit, jetez-le dans lait bouillant que rumuerez jusqu'à épaississement suffisant.

Industrie de la boulangerie, de la pâtisserie, etc.

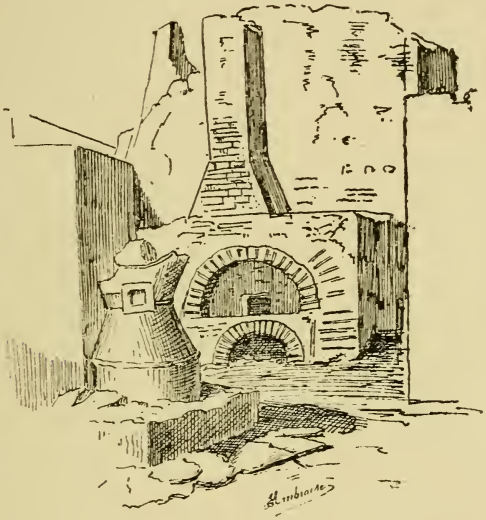
Au commencement de l'ère actuelle, le pain n'était pas sensiblement différent de ce qu'il est maintenant. A Pompéï, il avait cinq pouces d'épaisseur, huit pouces et quelques lignes de diamètre et sur sa circonférence, étaient pratiqués des crans afin que plus facilement on pût le rompre. (fig.)



Les matrones romaines tenaient essentiellement à pétrir elles-mêmes leur pain. La farine qu'elles employaient était obtenue par le frottement de deux meules posées horizontalement l'une sur l'autre et mises en œuvre par un esclave. Sous Auguste, cet instrument primitif et peu susceptible de fournir « grand farine » fit place au moulin à eau, que l'on adopta également dans les Gaules et que l'on utilisa concurremment avec celui à larges ailes mues par le vent.

La confection du pain tel qu'on le faisait à cette époque, réclamait un système de cuisson perfec-

tionné car, jusque-là, on s'était borné à mettre la pâte soit sous la cendre ou bien sur une platine de fer que l'on posait au-dessus des bûches modérément brûlantes. Ce procédé, l'invention du four de brique voûté (fig.) le procura ; toutefois, comme il



n'était pas possible, à cause de la dépense que cela eût entrainé, d'édifier chez soi de pareils ouvrages de maçonnerie et qu'au surplus le sexe faible n'aurait su en retirer la somme d'avantages désirable, il ne se généralisa que lentement et n'eut même un certain crédit que, lorsque s'étant chargées d'établir des fours, des associations ouvrières se furent engagées, moyennant quelques maravédis, à prendre la farine travaillée par les ménagères et à

la leur restituer a l'état de gâteaux. Ce fut l'origine de la boulangerie, en tant qu'industrie.

En France, ces artisans, de ce qu'ils donnaient au pain la forme d'une boule, furent appelés boulangers ou encore talmeliers parce qu'ils se servaient, pour séparer la farine du son, d'un tamis à bluter.

Déjà, sous Charlemagne, les boulangers jouissaient d'une considération qui, si ce n'est à celui des orfèvres, n'était accordée à aucun métier manuel. Louis IX leur donna des statuts et, afin qu'ils ne fussent pas enclins à déserter une profession somme toute librement embrassée, surenchérissant encore sur ce qui avait été fait en leur faveur, les exonéra du service militaire et leur assura, pour la vente, le monopole exclusif de la fabrication du pain. Leur félicité paraissait donc parfaite, quand l'établissement de fours et de moulins banaux vint leur causer un préjudice considérable. Hormis le pain qu'ils pétrissaient pour être débité hors franchise, leurs fournées, dès ce moment, furent en effet frappées d'une taxe; un autre impôt encore greva la mouture et réduisit ainsi dans de notables proportions leurs bénéfices.

« A Paris il y eut longtemps, dit le *Dictionnaire de l'ancien régime et des abus féodaux*, des fours banaux rue de l'Arbre-sec et rue du Four et les évêques y perçurent des droits jusqu'au commencement du XVe siècle. Il y eut à ce sujet de longues discussions entre les boulangers et les évêques, les premiers prétendant qu'ils pouvaient cuire chez eux, en vertu des édits de 1225 et 1305 et moyennant une rente de 9 sous 6 deniers qu'ils payaient au roi;

les seconds soutenant que les rois n'avaient pas le droit de rendre des édits attentatoires à leurs privilèges et faisant détruire les fours. Les tribunaux donnèrent raison aux privilégiés. »

En Belgique, la vente de la farine et de ses dérivés était réglée d'une manière moins arbitraire : Le fisc, pour toute contribution, percevait uniquement, sur le blé et les autres céréales, un droit de mouture, droit connu dans le pays de Liége sous le nom *d'œil du moulin*.

En 1486, cet impôt indirect était fixé comme suit dans la plupart des villes de cette principauté : le bourgeois et le manant payaient pour chaque muid de grain porté au moulin, un demi-aidan ; le vendeur, également un demi-aidan ; le boulanger, par muid d'épeautre, un aidan et demi et pour une rasière, trois quarts d'aidan. Afin qu'il ne pût y avoir fraude, ceux qui désiraient faire moudre leur marchandise ailleurs qu'au moulin banal, devaient au préalable quérir auprès du bannier, un bulletin mentionnant la quantité de blé pour laquelle ils s'étaient acquittés du droit d'usage. A chaque réquisition, ce certificat devait être reproduit par le propriétaire du moulin non banal et, si d'aventure il arrivait que celui-ci ne pût le présenter, il était passible d'une amende de trois florins, outre la confiscation du blé pulvérisé.

Les chartes concédées, au XVIe siècle, aux compagnons boulangers de Namur et de Bouvignes, indépendamment d'une taxe analogue à celle dont il vient d'être question incidemment, faisaient mention — la chose est à noter — des exigences que

légitimement pouvait formuler le public en compensation des faveurs accordées à ceux-ci. Voici quelques-uns de leurs articles :

XI. — Item seront tenus les dits boulangers de pannerer et babourer lealement leurs pains, et les faire deresnavant de tel prix et poid qu'il leur sera ordonné, selon que l'on vendra les grains, au pied et en conformité de l'épreuve qui se fera par devant le commis du Magistrat pour régler le dit poid et prix.

XII. — Et pour ce avoir égard seront deputez quatre Rewards sermentez gens de bien, sçavoir deux de la part dudit metier et les deux autres par les mayeur et echevins.

XIII. — S'il arrivoit que les dits pains ne seroient pas bien travaillés, ou seroient trouvés trop petits, celuy des boulangers qui aura fait les dits pains, encourera l'amende de 4 florins, outre la confiscation desdits pains au profit des pauvres.

Dans ce qui précède, nous n'avons rien vu encore qui visât les prescriptions présentant un caractère d'ordre intime.

Empressons-nous de réparer cette lacune :

Une mesure due à Charles IX (1569) enjoignait aux compagnons du pétrin l'ordre formel, afin qu'ils ne pussent se soustraire, même momentanément, à leurs obligations professionnelles, de se vêtir en semaine d'une chemise et d'un caleçon, sans haut-de-chausse.

Indépendamment de ces menus détails vestimentaires, il y avait dans ce document d'autres paragraphes visant les devoirs incombant à chacun des affiliés ; nous y relevons notamment l'obligation

imposée aux apprentis de faire un stage plus ou moins long chez un maître, (ce stage était d'un à quatre ans suivant les endroits) et de se soumettre ensuite à un examen de capacité (à Namur).

On conçoit qu'après de telles épreuves ces braves gens possédaient jusque dans leurs moindres raffinements tous les détails de leur état ; ce n'était d'ailleurs pas chose superflue, puisque leur vocabulaire spécial comprenait plus de quarante sortes de pains. Au XIIIe siècle il y avait — citons-les au hasard de la mémoire — les pains du pape, du chapitre, de chanoine, de cour, de chevalier, de valet ; les matinaux, les moyens, ceux du St-Esprit, le pain-bis et le bis-blanc ; le pain d'épeautre, d'orge, d'étrenne ; ce dernier, populaire entre tous en wallonnie où il était connu sous le nom de cougnoulx, cougnols, conglouls, était confectionné avec de la farine, du lait, des jaunes d'œufs, de la cannelle, du beurre, du miel ou du sucre ; on lui donnait usuellement la forme d'une vielle à échancrures, dépourvue de son manche.

Il y avait encore le pain de frère ou de moine, le pain mollet et enfin celui que l'on avait décoré du nom de Montpensier et qui n'eut heureusement qu'une existence assez courte ; il était fait d'ardoise et d'os de mort pilés ensemble !

Si l'on en retranche le dernier, tous ces pains, autant que faire se pouvait, devaient être consommés frais. Il n'en était pas de même de celui dont parle Bertholis et qui, lui, comme le bourgogne, s'améliorait en vieillissant. Bertholis raconte en effet qu'en Norwège, sa patrie, on fabriquait de ces

gâteaux qui se gardaient pendant quarante ans. « C'est, écrit ce vieil et docte auteur, une commodité car, quand un homme a gagné de quoi se faire du pain, il en cuit pour toute sa vie et, après cela, il passe le restant de ses jours sans craindre la famine ». Ce pain était composé d'une partie d'avoine et d'une partie d'orge que l'on pétrissait ensemble et dont on mettait cuire la pâte entre deux cailloux creux; il était habituellement insipide au goût, mais plus il était vieux plus il était bon, en sorte que, dans le pays dont il vient d'être question, on était aussi friand de pain vieux qu'on l'est dans nos parages de pain tendre et frais; il n'était même pas extraordinaire qu'au festin que l'on offrait à l'occasion de la naissance d'un enfant, on en mangeât qui avait été cuit lors de la naissance du grand-père.

Nos aïeux étaient plus difficiles à satisfaire.

Quoi qu'ils connussent le biscuit (qui nous semble avoir beaucoup d'analogie avec le gâteau norwégien) ils en abandonnaient volontiers la consommation aux soldats et aux marins. Quant à eux, ils exigeaient que la pâte de leur pain fût faite de farine passée au blutoir et que, par l'adjonction de certains ingrédients, tels que l'anis, le fenouil et la marjolaine, on lui donnât du relief.

En France et dans nos Ardennes, les boulangers cuisaient cette pâte dans des fours chauffés avec des plantes aromatiques et, afin que le froment dont elle était faite ne contînt aucun germe morbide, il avait été signifié aux cultivateurs défense de se servir, pour la fumure de leurs champs, de

matières fécales n'ayant pas séjourné longtemps dans des fosses spéciales.

Ce fut sous Marie de Medicis seulement qu'on put marier la levure de bière avec la pâte pour la faire lever; auparavant, la Faculté avait condamné ce produit comme étant pourriture d'eau et d'orge et dès lors préjudiciable à la santé. C'est cependant à ce moyen nouveau de travailler la farine qu'on dut la pâtisserie telle que nous l'aimons.

Les boulangers ne fabriquaient, en dehors de l'objet principal de leur commerce, que tartes, gâteaux, pain de miel et d'épices. Par la suite, des compagnons eurent l'idée ingénieuse de mettre au service des bourgeois les connaissances qu'ils avaient acquises. — La coutume étant de souper tôt, les oublieux (c'est ainsi qu'on les désigna d'abord) parcouraient les rues le soir, frappaient au heurtoir des maisons et demandaient si l'on ne voulait pas quelques-unes des friandises dont ils étaient porteurs; certains d'entre eux se rendaient même à domicile pour les fabriquer à la lueur du légendaire crasset (fig.)

Le soir direz sans plus atendre
A haute voix, sans delaier
Dieu ! qui apele l'oubloier ?
Quant en aucun leu a perdu.

Petit à petit les plus méritants de ces artisans ouvrirent des boutiques où, à tout venant, ils offraient des gâteaux, des gaufres, des rissoles et surtout des pâtés à la viande pour lesquels on éprouvait alors une véritable faiblesse, faiblesse qui fit place, par exemple, à la plus vive répulsion le jour où l'on découvrit que précisément l'oublieux ou pâtissier qui passait pour les préparer le mieux, y faisait entrer de la viande humaine ! Du Breul, religieux de St-Germain-les-Prés, dans son *Théâtre des antiquités de Paris (1612)*, relate tout au long ce scandale ; nous n'avons donc aucune raison de révoquer la chose en doute.

» C'est de temps immémorial que le bruit a couru qu'il y avait en la cité de Paris, rue des Marmousets, un pâtissier meurtrier lequel ayant occis un homme, aidé à ce par un sien voisin, barbier feignant raser la barbe, de la chair d'icelui faisait des pâtés qui se trouvaient meilleurs que les autres, d'autant que la chair de l'homme est plus délicate, à cause de la nourriture, que celle des autres animaux et que, ayant été découvert, la cour du Parlement ordonna qu'outre la punition du pâtissier sa maison serait rasée et outre ce une pyramide ou colonne érigée au dit lieu en mémoire ignominieuse de ce détestable fait, de laquelle reste encore part et portion en ladite rue des Marmousets. »

A la suite de ce crime affreux, qui eut en Occident un retentissement énorme et qui fit, longtemps encore, sous le manteau de la cheminée, l'objet de la conversation des vieilles gens, on en revint aux tartes que l'on avait quelque peu délaissées. A Paris, on en fit à toute sorte de fruits et légumes ; il y en eut même à l'ambre qui se ven-

daient vingt-cinq écus ; en Picardie et en Artois on faisait des fouasses ou fougasses dans lesquelles il entrait de la farine, des œufs, du beurre et de la mélasse.

A Nivelles, en Brabant, on tenait surtout en grand honneur les tartes aux bettes ou à l'jote.

A Liége c'étaient celles au riz ou aux œufs qui détenaient le record de la faveur.

A Dinant on préférait la flamiche, que l'on faisait de pâte de pain et sur laquelle négligemment on jetait, avant de l'exposer à la flamme du four, du fromage de presse, des œufs et beaucoup de beurre.

A Walcourt, lieu de pèlerinage fameux, de même que dans toute l'Entre-Sambre-et-Meuse, on ne voulait d'autres tartes que celles aux prunes et aux pommes et les gens riches, en lieu et place du beurre, se servaient de moelle de bœuf.

Bref il n'était de ville qui n'eût son gâteau ou sa tarte préférés.

On trouvera ci-après les recettes de ces tourtes et de ces douceurs :

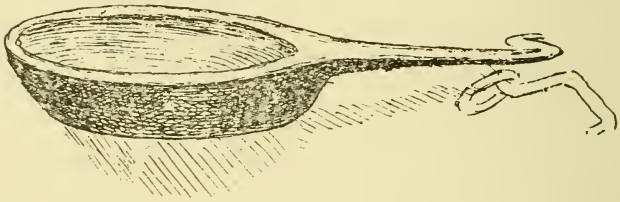
Couquebaques. — Ce mets se mangeait en Belgique préférablement le jour de la Toussaint ou le lendemain. On prétendait que plus on consommait de cette pâtisserie, plus on délivrait d'âmes du Purgatoire. En voici la formule : œufs battus, fleur, lait, vin blanc ; cuire au lard dans poêle.

Crêpes. — La crêpe se préparait, de même que la couquebaque, le jour des Trépassés. En Flandre et en Wallonnie, les ménagères fabriquaient cette excellente friandise de façon à pouvoir en offrir à

leurs voisines et amies, le jour des feux de la St-Jean et de la St-Martin.

Délayez œufs dans de l'eau; ajoutez sel et vin blanc; battez longuement le tout; mettez une cuillerée de cette pâte dans votre poêle et, après cuisson, saupoudrez de sucre.

Crespes à la mode de Tournay. — Prenez des œufs et mélangez avec leurs jaunes la moitié seulement de leurs blancs. Ajoutez un tiers de vin blanc, de la fleur de froment et battez le tout jusqu'à ce que vous ayez obtenu une pâte d'une certaine consistance. Cela fait, ayez une poêle profonde de quatre doigts, (fig.) enduisez-la de beurre et de sain-



doux en égale quantité, puis, avec une cuiller percée en son milieu, filez-y votre liquide. Quand celui-ci sera cuit à point, enlevez et recommencez.

Les crespes de Tournay doivent être saupoudrées de sucre.

Pipe-farce. — Jaunes d'œufs, farine, sel, un peu de vin ; en faire une pâte légère; partager ensuite du fromage par morceaux plats; répandre la pâte dessus et cuire dans poêle garnie de saindoux. —

Lorsqu'on le veut, on peut ajouter à cette pâte de la moelle de bœuf.

Pâte pour gaufres et oublies. — Faites avec des œufs et de la farine une pâte légère ; quand votre gaufre est à moitié cuite, introduisez-y, si vous le désirez, une tranche de fromage.

Autre formule. — Travaillez farine avec vin blanc et jetez jaunes d'œufs au milieu.

Galettes. — La galette est une gaufre à pâte épaisse ; elle était surtout en grand honneur au pays de Liége.

Travaillez œufs avec farine et saindoux ; ajoutez cannelle et miel délayés ainsi qu'un peu de levain. Doit se cuire en fer spécial graissé de lard ou de beurre.

Beignets. Composez une pâte légère avec farine, œufs et vin blanc ; jetez-en une cuillerée dans de l'huile bouillante ; retirez-la lorsqu'elle est cuite et trempez dans miel ou bien saupoudrez de sucre. Recommencez cette opération aussi souvent que vous le voulez.

Ce plat nous vient d'Orient où, d'après le sire de Joinville, on servit à Saint-Louis des beignets cuits au soleil.

Rissoles. — Farine, beurre et œufs ; jetez, comme il vient d'être dit pour le beignet, pâte dans friture.

Echaudés. — Farine, œufs, sel, huile ou beurre ; pétrissez convenablement de façon à former pâte épaisse que roulerez dans farine ; étendez et coupez par morceaux que faites cuire légèrement en eau chaude ; retirez et replongez de nouveau en eau

chaude puis en eau froide; égouttez et laissez reposer.

Macarons. — Prenez une livre d'amandes douces pelées et arrosez d'eau de rose; ajoutez une livre de sucre en poudre; broyez; faites cuire à demi dans pot; ajoutez 4 blancs d'œufs battus; retirez du feu et disposez cette pâte par petits monticules sur papier huilé; faites cuire ensuite à feu très doux.

Talmouse. — Composez pâte molle avec une mesure de farine (1 kilog. environ) et deux œufs travaillés avec eau froide; prenez ensuite autant de beurre que vous aurez de pâte; pétrissez, roulez et découpez celle-ci en morceaux auxquels vous donnerez la forme d'un tricorne; mettez dans le creux ainsi obtenu un ingrédient composé de fromage et de beurre; cuisez sur braises dans lèchefrite.

Jance au lait de vache. — Délayez jaunes d'œufs dans lait frais et cru; passez à l'étamine et mettez bouillir. — Afin d'éviter que le lait ne tourne, il est bon d'employer des œufs cuits durs.

Tarte aux bettes. — Prenez 4 poignées de bettes, 2 de persil, 1 de cerfeuil, 2 d'épinards, 1 brin de fenouil; lavez convenablement et hachez bien menu; écrasez ensuite votre charpie de légumes avec du fromage mol et du moyen, puis ajoutez des œufs entiers que vous travaillerez avec ce qui précède; répandez sur le tout poudre d'épices.

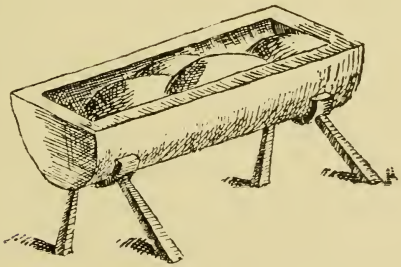
Autres formules. — 1. Ecrasez deux cloches de gingembre et mêlez-y des œufs, des herbes et du fromage nouveau; garnissez votre pâte avec ces

ingrédients et, avant de cuire, répandez dessus du fromage de presse gratiné. — Cette tarte doit se manger chaude.

2. — Faites une pâte que disposez sous forme de tarte et garnissez de beurre ou de saindoux, de bettes, épinards, laitues et marjolaine, le tout haché.

Tarte jacobine. — Composez une forme de tarte et garnissez-en le fond de fromage ; placez au-dessus des tronçons de petites anguilles rôties ; dissimulez sous une couche de fromage, puis recouvrez celle-ci de queues d'écrevisses ; disposez ainsi par couches alternatives et, avant d'exposer la tarte au feu, répandez dessus du lait bouilli avec safran, gingembre, graines et girofle. Le couvercle, cuit séparément, doit être placé sur ce gâteau avant de servir.

Tarte à l'jote, à la nivelloise. — Fromage de



presse, œufs, beurre, sel, travaillés avec bettes, oignons verts, persil (ces légumes hachés ; délayez quelque peu ; ajoutez lait et, lorsque votre tarte

sera garnie, placez au-dessus de tout cela des morceaux de beurre frais.

Pour être bonne, cette tarte doit se manger au sortir du four.

Tarte à toute espèce de fruits. — La pâte se fait de farine, beurre et œufs travaillés ensemble dans maie (fig. p. 273) et se garnit de fruits entiers ou en compote.

Aragondis. — Faites bouillir en pot de la crème douce; ajoutez jaunes d'œufs, un peu de farine et coulez; cuisez ensuite doucement et saupoudrez de sucre au moment de servir.

BOISSONS

Bonum vinum laetificat anima mea

Au sujet de l'origine du vin et de la bière, nous avons rapporté précédemment tout ce que nous avions appris nous-même. Pour poursuivre, du point où nous l'avons laissée, la monographie ainsi ébauchée et pour la parfaire, il nous suffira donc d'énumérer — et c'est à quoi nous allons nous appliquer dans ce chapitre ainsi que dans celui qui suivra — les modifications qu'ont subies leurs procédés de fabrication primitifs; d'enregistrer, comme niveau barométrique des fantaisies du palais, le succès qu'ont obtenu, auprès des personnes qui en ont fait leur boisson favorite, leurs variantes diverses; de rechercher enfin, dans les annales industrielles du temps passé, les ordonnances, privilèges, etc., réglant le prix et le débit de ces deux liquides.

Alors que florissaient les agronomes latins, nous avons vu comment, lorsqu'on avait fait exprimer au raisin son jus, on soumettait celui-ci, afin qu'il ne lui arrivât pas de s'aigrir, à une cuisson plus ou moins prolongée ; après quoi, on le transvasait dans des amphores ou des futailles dont les parois étaient enduites de poix ou de résine ce qui évidemment lui communiquait un arrière-goût peu agréable.

Au XVe siècle, nous constatons que les exigences des buveurs se sont quelque peu affinées : En effet, on a renoncé à soumettre le vin à ce traitement qui le dénature ; malheureusement on est loin encore d'apprécier le bouquet sui generis qui caractérise le bon jus de la treille et, au bourgogne de n'importe quelle provenance, on persiste à préférer la piquette de Beauvoisis, de Suresne, de l'Oise, etc., bien qu'elle passe pour provoquer des affections cutanées.

Cil trois vin amainent la rogne
A grant honte et a grand vergogne

Déclarons-le pourtant, afin de ne pas trop charger la mémoire de nos aïeux : déja parmi eux il se trouve des gens ayant une notion plus saine de l'art de la dégustation et accordant, dans leur cellier et dans leur estime, une place privilégiée au beaune et à l'auxerre. Ces lettrés de la gueule, comme aurait pu les qualifier le frère Maillard, on les rencontre moins toutefois chez les personnes riches que chez celles de condition modeste aimant

à jouir au coin de l'âtre des douceurs de la vie : chez les magistrats, les membres du clergé, par exemple,

Voici, à l'époque dont nous nous entretenons, les crus qui, sur le marché vinicole, faisaient l'objet des transactions les plus fréquentes : ceux de Moselle, de la Rochelle, de Saintes, de Provence, de Montpellier, de Narbonne, de Béziers, de Soissons, d'Epernay, d'Anjou, d'Orléans, de Saumur, d'Auxerre. de Tonnerre, de Dijon, de Beaune, de Beauvais, d'Etampes, d'Angoulème; enfin de Parme, de Chypre, de Plaisance et d'Espagne. Tous ces vins se consommaient en cercles; parfois pourtant on les laissait vieillir dans des outres de peau dénommées boutiaulx, boutilles, boutels; mais c'était là une coutume si peu usitée qu'à la cour de Bourgogne, où, si l'on en veut croire Olivier de La Marche, on buvait bon an mal an de mille à deux mille queues de ce breuvage, c'était tout au plus si, pour la bouche du Prince, on en conservait dans ces récipients quelques centaines de litres.

On se résoudrait difficilement à admettre, si les vieux comptes n'avaient une fois de plus raison de nos hésitations, que l'Occident produisit autrefois une quantité aussi énorme de vin : Chaque localité voyant sur son sol sinon mûrir le raisin, du moins pousser la vigne, se serait crue déshonorée si elle n'était arrivée à extraire du fruit que protégeait Vénus une liqueur quelconque. En ce qui regardait les produits locaux, les bourgeois étaient imbus d'un tel esprit de chauvinisme

que les autorités, mettant à profit cette tare intellectuelle, exigeaient d'eux qu'ils acquittassent, avant la mise sur chantier des fûts renfermant cette drogue, un droit de fermeté et de mise en cave supérieur à celui qui était réclamé pour certaines côtes d'une qualité incomparablement supérieure, celles du terroir champenois notamment. (1).

Les pays de Liége, de Brabant, de Bar, de Luxembourg ainsi que le comté de Namur, étaient les centres de production les plus actifs de cette piquette. A Givet, Neffe, Huy, Liége, Bruxelles, Louvain, Anvers même, l'état de viticulteur était rangé parmi les professions couramment pratiquées. A Namur, la vendange et les autres travaux accessoires assuraient le pain à tant d'artisans que l'on avait pu y constituer une corporation de vignerons. Lorsqu'on se reporte par la pensée à l'époque où vivaient nos pères, on s'explique qu'ils aient tenu à avoir, soigneusement dissimulées sous la provision de fagots, quelques futailles de Moselle, de Lesse ou de Meuse car, quelles que fussent leurs ressources personnelles, l'usage qu'ils faisaient du vin dépassait les frontières de l'abus et, par cela même, grevait assez sensiblement le budget de leurs ménages.

Les villes, les rois, les évêques, se montraient généralement prodigues aussi du vin que produisait leurs propriétés ou bien qu'ils achetaient. Les

---

(1) On ne connut le moyen de champagniser le vin que sous le règne d'Henri IV. Ce souverain faisait venir d'Ay le vin mousseux qu'il prenait.

fêtes des fous, de l'âne, des calendes (2) étaient, il y a quatre siècles encore, en Lorraine et dans le Cambrésis, l'occasion de siléniques libations. Dans ces saturnales où étaient prostituées les traditions et les croyances les plus respectables, le vin était si abominablement prodigué que le sol en était imprégné et que, sous une boue rougeâtre, disparaissaient les inscriptions gothiques des pierres tombales.

Ci quelques intéressantes données sur les compromissions singulières imposées par l'esprit d'invention de nos vieux gourmets, à la grappe noire ou blanche.

Hypocras. — Prenez une once de cinnamome avec une cloche de gingembre et autant de garingale; broyez bien le tout; ajoutez une livre de sucre et délayez dans un lot de vin de beaune; laissez macérer suffisamment, puis passez.

---

(2) Le chanoine Grandidier, dans une compilation (XVIIIe siècle) des usages autorisés par la superstitieuse simplicité de nos ancêtres, usages, contre lesquels vainement protestaient les évêques et les vrais fidèles, raconte ce qui suit : « Le peuple de Strasbourg et d'une partie du diocèse s'assemblait à la cathédrale le jour de la dédicace de cette église, 29 août, fête de St-Adelphe; les hommes et les femmes y passaient la nuit, non à chanter les louanges du Seigneur, mais à boire et à manger. Dans ces banquets, on se livrait aux excès les plus criminels : on ne connaissait plus le respect dû au lieu saint. Le prêtre comme le laïc y chantait des chansons dissolues : on dansait et on sautait dans l'église avec toutes les postures indécentes dont les bateleurs se servent pour amasser la populace. Le grand autel servait de buffet, où il restait à peine de la place pour célébrer le sacrifice, qui ne s'interrompait pas au milieu de ces abominations ; les autels étaient pareillement chargés de vin; on y forçait à boire jusqu'à réveiller à coups d'aiguillon ceux que la lassitude ou l'ivresse avaient endormis.

(Anecdotes relatives à une ancienne confrérie de buveurs).

Autres formules. — 1. Prenez un quarteron de très fine cannelle triée à la dent (goûtée); un demi-quarteron de cannelle fine, une once de gingembre de mesche trié fin blanc, une once de graine de paradis, une demi-once de noix muguette (muscade) et de garingale moulues ensemble; battez le tout et, quand vous voudrez faire de l'hypocras, prenez une demi-once de cette poudre que vous mêlerez avec deux quarterons de sucre et une quarte de vin à la mesure de Paris (la quarte contient 2 pintes); laissez tremper une heure ou deux puis coulez dans une chausse tant que le liquide soit clair.

2. — Prenez cubèbe, clous de girofle, noix muscade, raisins secs, de chacun 3 onces; faites bouillir ces ingrédients dans trois litres de bon vin, tant que la quantité soit réduite d'un tiers et ajoutez sucre.

Vin assaisonné. — Prenez cubèbe, clous de girofle, noix muscade, de chacun trois onces; enveloppez le tout dans un linge et placez dans trois litres de bon vin en ébullition; laissez réduire à deux et ajoutez sucre.

Autre vin. — Cannelle, gingembre trié, graine de paradis, clous de girofle, de chacun deux drachmes; le tout infusé dans un setier de vin grec ou d'autre bon vin.

Vin clairet. — Se fait en mettant infuser miel dans vin blanc.

Piment. — Dans du vin blanc mettez macérer: poivre long, gingembre, girofle, noix muguette; ajoutez ensuite du miel.

Clarré. — Même procédé de fabrication ; mais il faut passer le liquide deux ou trois fois à l'étamine pour le clarifier.

De la bière et des cervoisiers.

La bière du moyen âge différait de celle qui se brassait dans les temps plus anciens, en ce qu'elle s'obtenait non plus par la simple macération de l'orge et du blé dans l'eau, mais par la cuisson et le mélange à ces denrées de houblon, de baies de genévrier, de sureau, de laurier, de cerises, de framboises et aussi, bien que la chose ne fût pas tolérée, de coque du Levant, de résine, de poix, de gentiane, de piment, de lavande, d'ambre, d'anis, etc.

La charte des cervoisiers de la capitale de l'Ile-de-France, charte portant le millésime de 1264, proscrivit l'emploi de tous ces aromates et exigea que l'on en revînt à la conception primitive du breuvage cher au roi Gambrinus. Nul, disait en substance ce privilège qui en la matière est le plus ancien, non assurément qui existe, mais que nous connaissions, nul ne peut faire cervoise si ce n'est d'orge, de mesteil et de dragées ; et s'il y met autre chose tel que piment, gentiane, etc., il sera amendable.

Les statuts donnés aux brasseurs belges ne se montraient pas moins rigoureux à l'égard des sophisticateurs. « Afin, dit un article d'une de ces

chartes, que les bières soient de fidèle composition, il est ordonné qu'elles soient faites de bon grain, sans pouvoir les mixtionner d'aucun autre ingrédient vénéneux dommageable au corps humain, excitant à boire et à l'ivrognerie d'où provient querelles, blasphèmes et d'autres malheurs. »

A en juger par son prix, qui n'était en wallonnie (1517) que d'environ un quart d'aidan le pot de forte (2 litres) et d'un gigot celui de petite, elle ne devait cependant point être bien capiteuse, cette blonde liqueur. Il n'empêche pourtant que les municipalités prétendaient que chacun en eût pour son argent et que sa qualité fût toujours proportionnée au prix des céréales. Pour cela, des contrôleurs étaient commis en tout temps à la surveillance des cuves-matières (1).

En fait de breuvages étrangers, Haarlem, Hambourg et Cambrai produisaient de la marchandise de premier choix. Toutefois, comme on n'était chez nous libres-échangistes qu'à la façon américaine, afin que ces bières ne détrônassent point celles du pays, elles étaient soumises à un droit de tonlieu considérable qui devait être acquitté par le batelier avant leur déchargement (2).

---

(1) Comme on craignait que ces agents ne s'entendissent avec les cervoisiers, au moindre soupçon leurs actes étaient déférés à l'examen d'un expert étranger qui devait présenter un rapport aux magistrats. En cas de dol, les brasseurs étaient frappés, en outre de la confiscation de leur marchandise, d'une peine pécuniaire élevée; leurs complices étaient révoqués et parfois même bannis.

(2) Samblablement, que tous ceux et celles qui amenront estrangés beveraiges de grains, ne les poront vendre en gros ne à brocque, ne wyder hors de

Les liqueurs.

Sous le règne de Charles V de France, l'alcool n'était connu en Europe que comme un liquide précieux obtenu par les alchimistes à l'aide de procédés auxquels personne n'entendait la moindre chose. On lui prêtait — et cela était évidemment de nature à lui donner une haute valeur — la vertu de favoriser la conservation de la santé et partant de prolonger l'existence au-delà des limites assignées par la nature. Les apothicaires l'écoulaient sous le nom d'eau-de-vie qu'il a conservé depuis. Un pareil produit, par sa cherté, ne pouvait servir de base à la composition des boissons qu'improprement on qualifiait de liqueurs et qui, en résumé, n'étaient, à part celles dont nous avons dit un mot plus haut, que des ratafias de fruits non additionnés d'alcool.

Voici ce que nous savons à leur sujet :

Le poiré. — Se fabriquait avec la poire, que l'on écrasait d'abord à la meule et que l'on passait ensuite au pressoir. Le jus ainsi obtenu était mélangé avec quelques poignées de prunelles bouil-

---

leur batteau ou nacelle, que premierement les toneaz ne soient par lesdis commis saellés et mercqués comme dit est, sur l'amende que dist est.

Et affin que lesdis deputez puissent plus facilement et mieulx faire leur office, et que fraude ne se puissent en ce comettre par les brasseurs, revendeurs ne autres, lesdis brasseurs ne poront wider beveraiges hors de leur maison devant vj heures du matin ne apres vj heures du soirre en esté, et en yver devant vij heures et iiij ; ne aussy ceux qui amenront estrangé beveraiges ne les poront wyder hors de leur batteau ou nacelle autrement, sur ladite amende telle que dit est. *(Arch. de Dinant).*

lies ; on le laissait alors fermenter dans un tonneau non bondonné.

Le prunellé. — Ce liquide, aussi appelé *dépense*, était le véritable vin des marmiteux, sa préparation nécessitant peu de frais ; il suffisait en effet de jeter dans une cuve ou dans un tonneau une certaine quantité de prunelles ou prunes sauvages et de laisser ces fruits macérer dans de l'eau claire pendant trois mois ; après quoi on ajoutait quelque peu de prunelles bouillies, une demi-once de safran, un peu de cannelle et du miel autant qu'on le jugeait convenable.

Le mocrel (ou jus de mûres sauvages). — S'obtenait en écrasant simplement le fruit, en étendant quelque peu son jus d'eau et en ajoutant des épices douces.

Le breuvage d'avelines. — Se préparait de la manière suivante : on bouillait des amandes que l'on plaçait ensuite dans l'eau froide pour les décortiquer ; on les écrasait alors dans de l'eau bouillie, puis on les coulait. Ce breuvage, quelque peu fade et que l'on édulcorait pourtant encore en y mettant du miel, était aimé des dames.

Rapée. — Epépinez les grains de trois ou quatre grappes de raisin vert ; écrasez-les en partie et enlevez le marc ; prenez ensuite gingembre pulvérisé que délayerez avec jus de raisin et mettez dans écuelle. Ecrasez d'autre part dans mortier les peaux des grains de raisin qui auront déjà servi ; détrempez-les en verjus blanc et coulez. Mélangez ensuite le contenu de vos deux récipients et semez quelques raisins sur ce liquide.

Hôteliers, taverniers et cabaretiers.

Chez les diverses nations de l'Europe centrale, l'établissement des hôtelleries remonte à six ou sept siècles au moins. Non pas qu'avant cette époque lointaine il n'existât des maisons où le voyageur recevait gîte et subsistance ; seulement, comme elles étaient instituées par les moines et avaient surtout pour objet de faciliter aux pèlerins l'accomplissement de leurs vœux, il s'ensuivait que l'hospitalité que l'on y recevait ne pouvait être ni longue ni fastueuse.

Quand le commerce fut sorti de l'état de léthargie où il se trouvait plongé et que ses apôtres, pour les besoins de leurs affaires, parcoururent les chemins en tous sens, ces auberges devinrent naturellement insuffisantes ; à côté d'elles il s'en éleva donc d'autres desservies par des hommes de condition libre qui, par spéculation, se mirent aux ordres des passants et leur offrirent logement passable ainsi que nourriture saine, variée et abondante. Il n'était, au XIIe siècle, d'agglomération où l'on ne rencontrât deux ou trois caravansérails de cette espèce où on logeait à pied et à cheval et dont l'un parfois était réputé au loin, soit pour la délicatesse des plats qu'on y préparait, soit pour l'excellence des vins qu'on trouvait dans ses caves, soit enfin pour la serviabilité de l'hôte ou la joliesse de sa jeune compagne.

Les hôteliers du bon vieux temps (disons-le à la

honte de leurs successeurs) étaient habituellement des êtres non absolument dénués de conscience ; s'ils ne se faisaient faute d'écorcher le puissant seigneur qu'ils étaient obligés de recevoir l'échine ployée et le bonnet à la main, du moins ils se montraient coulants dans la fixation de l'écot des clients ayant moindre équipage. C'eût été, il est vrai, sottise à eux d'agir différemment car la médisance plus que l'esprit courait alors les rues et la concurrence déjà avait élevé le dénigrement à la hauteur d'une institution.

Dans les centres urbains, parmi les serviteurs que l'aubergiste avait à ses gages, il en était un, doué d'une voix forte, d'une élocution facile et d'un style imagé, qui avait pour occupation essentielle de faire, depuis l'aube jusqu'au coucher du soleil, l'énumération dithyrambique des bonnes choses que l'on pouvait obtenir chez son maître. Il serait puéril d'affirmer que dans ces boniments grandiloquents la diffamation ne trouvât matière à s'exercer ; mais qu'importait : les tribunaux civils n'avaient pas encore eu le temps d'oblitérer chez les commerçants le sens de la philosophie !

Si la police fermait les yeux sur les écarts des crieurs ou aboyeurs de profession, largement par contre elle les ouvrait sur les agissements de leurs patrons. De par les édits, ces estimables et ventripotents citoyens étaient tenus d'enregistrer chaque jour le nom des personnes qu'ils hébergeaient, de noter les endroits d'où elles venaient ainsi que ceux où elles se rendaient ; il leur était défendu au surplus de recevoir les gens venant de localités conta-

minées par la peste (1). A Namur, craignait-on davantage qu'ailleurs les malandrins ou le grand fléau ? toujours est-il que, sous aucun prétexte, les aubergistes ne pouvaient sans en donner avis au mayeur, recevoir à table de clients autres que ceux qui étaient connus d'eux ou bien qui leur étaient recommandés, Voici du reste le document établissant cette mesure ; il est de 1417.

Cri du perron défendant aux hôteliers de la ville de Namur de loger des étrangers inconnus.

Oiiéz, oiiéz, que on vous fait assavoir de par mon très redobté seingneur monseigneur le comte de Namur, son noble et discreit conseilh, le mayeur, eskevins, jureis et tote le communalteit et universiteit dele ville de Namur, que ne soit nuls ne nulle hosteils tenans, hostez ne hostesses, ne autre personne queilconque, qui herbierge en sa maison, de nuyt ne de jour, personne, queil qu'il soit, s'il ne sceit parfaitement que ce serat ; et s'il ne le cognoist, qu'il le voize tantost nunchier et remoustrer au mayeur de Namur suffisamment. Et

(1) On fait assavoir de part le maire, burgimaistres, jurez et conseil, pour ce qu'ilz sont advertis que en plusieurs lieux regne maladie contagieuse nomée corenche, qui est espece de peste, comme à Choz, Givet et là-entour, dont plussieurs sont venus à la mort et qu'il en y a encor presentement plussieurs au lict : malades l'on fait deffense à tous bourgois et manans, soient hommes, femes ou filhes, que d'ors en avant ne soit nulz ne nulles qui presume sortenir ou logier gens venans de telz lieux, sur l'amenie de trois florins pour la première fois, et de demourer hors ville et franchise xl jours et xl nuyts, sans povoir revenir ou rentrer apres lesdis xl jours sans avoir paié la dite amende, tierce à monseigneur, tierce à la ville et tierce au raporteur. Et pour les ij et autres fois, à paine d'amende arbitraire, sans quittance. *(Arch. de Dinant).*

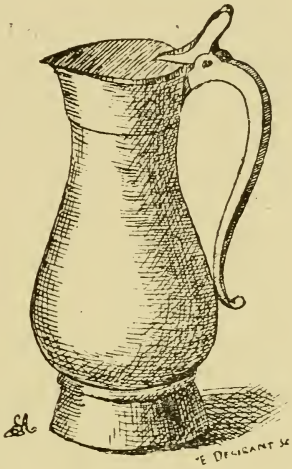
qui le contraire de ce feroit, et mal en advenist, qu'il en fuist punis par l'ordinance dele plus grande partie des esleus novellement ordeneis au dit governement par mon dit seingneur et sa dite ville.

Amendes, corrections, bannissement, toute la lyre enfin. Après cela si, comme l'assure la sagesse des nations, il est prudent d'adorer les saints ainsi qu'on les connaît, qu'on s'étonne donc qu'on ait témoigné une confiance plutôt modérée à des gens devant être perpétuellement tenus en respect par l'appareil redoutable des lois. Hâtons-nous de reconnaître, afin de ne point blesser la susceptibilité de leurs descendants, que Messieurs les hôteliers depuis lors se sont réhabilités et ont même à ce point gagné en considération que les bourgeois de Londres n'ont pas craint naguère de confier à un des leurs les insignes du lordmayorat.

Deux métiers touchant de près à celui de maître d'hôtel et également bien décriés autrefois (non sans raison par exemple) étaient ceux de tavernier et de cabaretier.

Le tavernier ou vendeur à la broche était un marchand écoulant, par quantités dépassant le double litre, (fig. p. 289) les boissons qu'il fabriquait ou qu'il achetait en gros, soit au vigneron, soit au brasseur. N'étant soumise à la concession d'aucune lettre de maîtrise, cette carrière était accessible à quiconque payait ses gabelles et cela sans autre restriction que l'obligation de disposer de deux caves distantes l'une de l'autre de quelques vingts mètres, afin que séparément on pût, dans l'une,

emmagasiner les breuvages chers et, dans l'autre, ceux de bas prix. Il était impossible de la sorte, à ces professionnels de la falsification, de pratiquer des mélanges frauduleux aux dépens du consommateur (1).



Le cabaretier étant appelé à servir aux clients, sans qu'il lui fût loisible de les faire attendre, vin, cervoise, liqueurs, etc., n'aurait pu, comme le tavernier, placer ses chantiers autre part que dans une des dépendances immédiates de son habitation. Cette licence, on ne la lui refusait pas. Un cabaretier qui se fût contenté, au surplus, de tremper ses breuvages sans se livrer à d'autres industries autrement répréhensibles, eût

(1) Et aussi ne porront ne devront lez dis marchans viniers d'ores en avant mettre en une seule maison toutez manièrez de vins fors, tant seulement en une maison à par elle sez vins de Bealne, de Rin, d'Assay, de la rivière de Marne, de France et tout aultrez bons fors vins ; et en une autre maison les petits vins du pays, assavoir de Brabant, de l'éveschié de Liege, de la comté de Namur, de Mets. dele Val Mostroy, de la rivière d'Enne et tous autres petis vins qnelconcques ; excepté que bien porront mettre ou celier estant en la maison des fors vins, de seze kewes une de petit vin pour leur boire et pour le détenage de leurs bons vins, s'il leur plaist. Lesquelz vins devront estre assis par nos dis mayeurs et eschevins à raisonnable pris, à leur bon advis et conscience, tant pour le bien publique comme pour le proufit des dis viniers, du

presque passé pour un petit saint et certes personne dans la corporation n'eût voulu démériter de Belzébuth, qui en était le patron. Un édit de 1536 nous initie aux mystérieuses pratiques de ce commerce dans les termes ci-après :

On fait savoir de par le maire, bourgmestre et conseil de la ville de Dinant qu'ayant été averti que plusieurs tenanciers de tavernes, de jeux et de méchants ménages soutenant gens ivrognes, gourmands, paillards et paillardes et autres mal conditionnés lesquels après avoir bu à l'excès, perdu leur argent, se querellent et se battent jurant, maugréant, renonçant et blasphémant le nom de Dieu, de la vierge Marie et des saints du Paradis et cela tant le jour que la nuit et spécialement les dimanches et fêtes durant le service divin, la messe, le sermon et les heures du jour, ce qui pourrait occasionner de graves inconvénients s'il n'y était mis bon ordre, fait défense aux cabaretiers que dorénavant ils ne s'avisent de soutenir dans ces occasions ivrognes, paillards, etc., et ne les tiennent dans leur maison plus tard que 9 heures du soir, sous peine de trois florins, etc. . . . . .

---

mains deux fois l'an, assavoir dedens le jour Saint-Andrieu et dedens le premier jour de may ensuivant. Et s'il a ivenoit que les dis marchans viniers ou li aucuns d'iaulx portaissent ou feyssent porter petis vins à justes, à tonnealz, à baris ou à quelconque autre vaissel, de la maison dez petis vins en la maison dez bon fors vins, pour mettre aveuc lez dis bons vins, que ceulx ou celli qui ensi fait l'aroient ou aroit, et pour chacune meisme fois, ce bien prouvé et moustré par deux bons tesmoings dignes de foid, fuissent ou fuist, et chescun par li, attains a une amende de deux bons francs de France.

Archives de Namur (1424).

et s'il advenait que les buveurs ou joueurs ne voulussent vider les lieux à la requête des cabaretiers, ceux-ci seront tenus d'appeler leurs voisins pour constater le fait afin de recouvrer la dite amende sur les délinquants etc. . . . . ”

En 1566, sous Henri II, la coupe des débordements de ces mécréants était pleine sans doute car, par une ordonnance qu'enregistrèrent tous les parlements de province, il leur fut expressément défendu désormais d'ouvrir leur porte à tout passant qui ne fût étranger.

A Dieu, à Dieu, maistre Vallet,
A Dieu aussi ma chambrière,
Plus ne ferez le friollet,
Et vous ne serez cuisinière :
Car ceste ordonnance dernière
Nous rend à tous les bras rompus
Vivre vous fault d'autre manière,
Car de servants ne nous fault plus.

O le grand bien que d'avoir deffendu
Aux Taverniers d'assoir ceulx de la Ville,
Le vin sera a bas prix descendu
Et au commun profitable et utile,
Et qui plus est, s'on garde ce stille,
Vers Dieu sera une œuvre méritoire.
Car tous ceulx la qui s'amussoient à boire
Ne despendront leurs biens autre raison,
Et de leur gaing (à leur honneur et gloire)
Entretiendront bravement leur maison. (1)

(1) Placard imprimé à Rouen, en 1566.

Malheureusement pour la sobriété française, Henri II mourut sur ces entrefaites frappé d'un coup de lance et son successeur avait trop peu de souci d'être agréable aux femmes pour s'inquiéter de savoir si le salaire de messieurs leurs époux recevait ou non une destination qui fût conforme à leurs désirs.

ÉPOQUE DE LA RENAISSANCE

La cuisine sous les derniers Valois et les premiers Bourbons.

Si nos contemporains rejettent parfois, sans même vouloir les examiner, toutes les modes qui sont présentées en dehors du patronage toujours décisif de l'un ou l'autre des arbitres du bon goût, à fortiori comprendra-t-on qu'il en devait être de même à une époque où, plus encore par courtisanerie que par esprit d'imitation, chacun cherchait à copier la façon de faire des hauts personnages détenant le sceptre du savoir-vivre.

Il se conçoit dès lors que, sous les derniers Valois

qui tous étaient de piètres gastronomes, il se soit rencontré peu de praticiens ayant cherché à tirer le char de la cuisine de l'ornière des traditions vieillottes où il se trouvait empêtré. Ainsi que nous le prouverons plus loin, en 1500 les gastrolâtres, en effet, ne juraient encore que par Taillevent ; quant aux simples profanes, ils se nourrissaient plus grossièrement sans doute qu'autrefois, puisqu'il appert de ce que raconte quelque part le seigneur de Hérissaye que le hochepot composé de diverses viandes et de grande brassée de légumes, avait sa place marquée sur toutes les tables, les jours de liesse.

Le gigot de mouton, quand au fond de la marmite il alliait sa succulence à celle de la perdrix, était un mets non moins prisé. D'assougy, dont le père avait sucé le même lait que ces gens simples, dédia même au cuissot, qu'il qualifia pompeusement d'ornement de la boucherie, le discours laudatif suivant, (1) discours qui réveillerait notre appétit de quinze ans si de belles années ridiculement dépensées au service de l'Etat ne l'avaient émoussé :

Et toy, cher et friand morceau
Ornement de la boucherie,
Qui, du premier coup de couteau,
Au fond d'un plat se liquefie
Et te resous dans un chaudeau
Qui nourrit et qui fortifie

(1) Aventures burlesques de D'Assougy.

Le cœur, le foie et le cerveau ;
Eclanche de moy tant chérie,
Près de qui jamais étourneau
Au sage humain ne fit envie,
Auprès d'une perdrix rostie,
Gigot, que tu me sembles beau
Pour toy mon gentil gigoteau
J'irois jusque en Pastagonie,
Pour te faire le pied de veau.
Gigot, dont mon ame est ravie
Je te suivray toute ma vie,
Et t'aimeray jusqu'au tombeau.

Dans une cuisine où le gigot en chaudeau était astre, on voit d'ici ce qu'étaient les satellites. Et de fait, ceux-ci, dans le ciel de la gastronomie, paraissaient bien pâles et bien ternes ; ils consistaient en effet en issues de bêtes à cornes, à soie ou à laine ; en cervelles de veau qu'on faisait frire ou griller et que l'on accommodait avec un jus composé de vinaigre, de poivre et de sucre ; en œufs cassés sur les cendres et débarrassés après cuisson des braises adhérant à leur surface albumineuse ; en rôties au fromage, au lard ou au jambon, friandise certes grossière mais dont on aurait tort cependant de trop médire ; (1) en roulades de bœuf farcies de moelle, de lard, de champignons, de jaunes d'œufs et de persil, le tout réduit à l'état de charpie ; en trumeau de bœuf bouilli aux racines ; en tête de mouton ou de veau préparée avec une sorte

(1) On possédait une fourchette spéciale pour rôtir les tartines au fromage (fig. p. 296).

de vinaigrette et une foule d'autres plats de ce genre.

Sous Henri de Navarre et la pléiade des jeunes viveurs qui, à la cour du sombre Charles IX, partagèrent ses cythériens et pantagruéliques exploits, tout cela se modifia. La satisfaction qu'éprouvait celui qui par la suite devint le roi de la poule au pot, à ingérer les aliments qu'on lui offrait et qui, au point de vue de la préparation, semblaient sortir de la banalité, incita les Arnoulet, les Benoist Rigaud, etc. à publier dans des in octavo le fruit de leurs essais. Sans doute leur initiative

fut encouragée comme elle le méritait puisque, à leur exemple, tant en France que dans le pays de Liége où, dans les édicules du palais d'Ernest de Bavière, pontifiait alors Lancelot du Casteau, on vit une quantité de gens, plus habiles à manier la cuiller que la plume, cyniquement démarquer, pour les besoins d'une clientèle assoiffée de nouveauté, le livre fameux de J.-B. Platine, de Crémone. Question d'honnêteté réservée, ce n'était là

encore qu'un mince progrès, surtout si l'on veut bien considérer que le maître italien que l'on pillait ainsi n'avait fait lui-même que ressasser, en les rendant peut-être moins intelligibles, les formules de l'antiquité latine.

De même que son père et que son aïeul, Louis XIV, dès le début de sa longue existence, vécut sous l'influence de ces vieux poncis. A Vatel, mort à la peine (1), au marquis de Béchamel, reviennent incontestablement l'honneur d'avoir partiellement rompu avec ces traditions surannées et d'avoir, de propos délibéré, éliminé des brouets la plupart des éléments et ingrédients reconnus plus nuisibles qu'utiles : telles la bourrache, l'ocre, etc.

La sauce à laquelle Béchamel attacha son nom est une merveille de simplicité, si on la compare

---

(1) Il est dimanche 26 avril ; cette lettre ne partira que mercredi ; mais ce n'est pas une lettre, c'est une relation que Moreuil vient de me faire de ce qui s'est passé à Chantilly touchant Vatel. Je vous écrivis vendredi qu'il s'était poignardé : voici l'affaire en détail. Le roi arriva le jeudi au soir ; la promenade, la collation dans un lieu tapissé de jonquilles, tout cela fut à souhait. On soupa, il y eut quelques tables où le rôti manqua, à cause de plusieurs diners, à quoi l'on ne s'était point attendu : cela saisit Vatel ; il dit plusieurs fois : Je suis perdu d'honneur ; voici un affront que je ne supporterai pas. Il dit à Gourville : La tête me tourne ; il y a douze nuits que je n'ai dormi, aidez-moi à donner des ordres. Gourville le soulagea en ce qu'il put. Le rôti qui avait manqué, non pas à la table du roi, mais aux vingt-cinquièmes, lui revenait toujours à l'esprit. Gourville le dit à M. le Prince. M. le Prince alla jusque dans la chambre de Vatel, et lui dit : Vatel, tout va bien, rien n'était si beau que le souper du roi. Il répondit : Monseigneur, votre bonté m'achève ; je sais que le rôti a manqué à deux tables. Point du tout, dit M. le Prince, ne vous fâchez point,

aux élucubrations antérieures des alchimistes à bonnet blanc ; il n'est donc nullement surprenant qu'elle ait provoqué dans la façon de travailler de ces derniers une véritable révolution. La voici, telle que nous l'avons trouvée dans un des premiers recueils qui en aient fait mention : Mélangez deux cuillerées de farine dans une quantité suffisante de beurre fondu ; assaisonnez de sel et de poivre blanc ; mettez dans votre sauce, vase (le contenu) de lait bouillant ; saupoudrez ensuite le liquide, en tournant constamment et petit à petit, de persil haché.

Bien qu'ils n'eussent pas entièrement triomphé d'abord des préventions que professaient à l'endroit des modes nouvelles les personnes les plus intelligentes et que, pour l'usage de la bouche du

tout va bien. Minuit vint, le feu d'artifice ne réussit point, il fut couvert d'un nuage ; il coûtait seize mille francs. A quatre heures du matin Vatel s'en va partout ; il trouve tout endormi. Il rencontre un petit pourvoyeur qui lui apportait seulement deux charges de marée ; il lui demande : Est-ce là tout ? Oui, monsieur. Il ne savait pas que Vatel avait envoyé à tous les ports de mer. Vatel attend quelque temps ; les autres pourvoyeurs ne vinrent point ; sa tête s'échauffait : il crut qu'il n'aurait plus d'autre marée ; il trouva Gourville, il lui dit : Monsieur, je ne survivrai point à cet affront-ci ; Gourville se moqua de lui. Vatel monte à sa chambre, met son épée contre la porte, et se la passe au travers du cœur ; mais ce ne fut qu'au troisième coup, car il s'en donna deux qui n'étaient point mortels ; il tombe mort. La marée cependant arrive de tous côtés ; on cherche Vatel pour la distribuer, on va à sa chambre ; on heurte, on enfonce la porte, on le trouve noyé dans son sang ; on court à M. le Prince, qui fut au désespoir. M. le duc pleura, c'était sur Vatel que tournait tout son voyage de Bourgogne. M. le Prince le dit au roi fort tristement ; on dit que c'était

roi-soleil lui-même, longtemps encore on parsemât les rôts de poudre d'iris et de musc, grâce à l'imprimerie et aux moyens de vulgarisation qu'elle offre, les principes posés par Vatel et Béchamel ne furent point perdus pour la foule qui en retira le dégoût relatif des épices échauffantes. « On y verra, dit à ce propos la préface d'un livre imprimé à Bruxelles en 1720 (Ménage universel de la ville etc., par Liger), on y verra un cuisinier ou l'art de faire la cuisine : Il y était déjà, dira-t-on, il est vrai, mais quelle cuisine? une cuisine du tems de Jean de Vert, où les goûts étaient dépravez et pour mieux dire, où l'on ne scavait pas discerner le bon d'avec le mauvais, où toutes sortes d'ingrédiens y étant mis sans jugement ni raison. »

« On a imprimé, prétend à son tour un autre

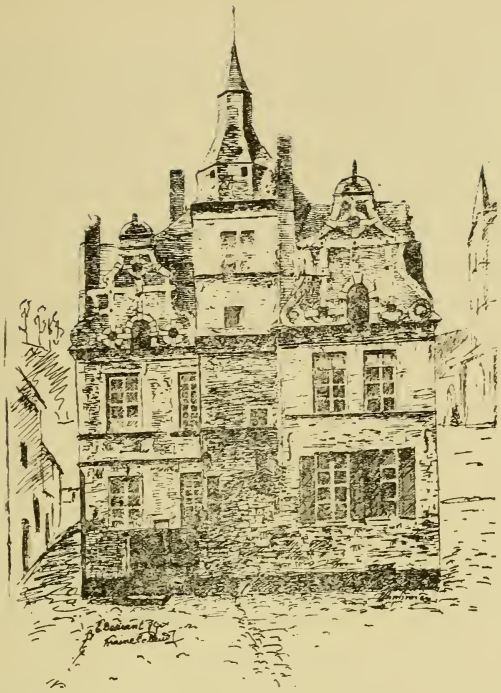
à force d'avoir de l'honneur à sa manière, on le loua fort, on loua et blâma son courage. Le roi dit qu'il y avait cinq ans qu'il retardait de venir à Chantilly, parce qu'il comprenait l'excès de cet embarras. Il dit à M. le Prince qu'il ne devait avoir que deux tables, et ne se point charger de tout ; il jura qu'il ne souffrirait plus que M. le Prince en usât ainsi ; mais c'était trop tard pour le pauvre Vatel. Cependant Gourville tâcha de réparer la perte de Vatel ; elle fut réparée, on dîna très bien, on fit collation, on soupa, on se promena, on joua, on fut à la chasse ; tout était parfumé de jonquilles' tout était enchanté. Hier, qui était samedi, on fit encore de même ; et le soir le roi alla à Liancourt où il avait commandé *media noche ;* il doit y demeurer aujourd'hui. Voilà ce que Moreuil m'a dit, espérant que je vous le manderais. Je jette mon bonnet par-dessus les moulins, et je ne sais rien du reste. M. d'Hacqueville, qui était à tout cela, vous fera des relations sans doute ; mais comme son écriture n'est pas si lisible que la mienne. j'écris toujours ; et si je vous mande cette infinité de détails, c'est que je les aimerais en pareille occasion.

(Lettre de Mme de Sévigné, 26 *avril* 1671.*)*

écrivain qui obéit aux mêmes inspirations, on a imprimé depuis peu plusieurs livres sur la cuisine ou l'art de préparer les aliments, mais il semble que leurs auteurs, faisant peu de cas de la santé des hommes, se soient bornés à flatter leurs sens, et cet art destructeur est le fruit dangereux d'un luxe effréné : si la nature en nous portant à prendre des aliments, n'a eu pour but que notre conservation, quel cas doit-on faire d'une infinité de préparations et de ragoûts à la mode, qui portent le feu et le ravage dans l'intérieur de nos corps ? la cuisine n'est autre chose que l'art d'employer les productions de la nature, pour en préparer une nourriture saine et agréable à l'homme : voilà ce que je n'ai pas perdu de vue en composant le livre de la cuisinière bourgeoise. Je me suis attaché à éviter la dépense, à simplifier la méthode et à réduire en quelque sorte au niveau des cuisines bourgeoises ce qui semblait n'être fait que pour les cuisines opulentes. Si le goût y perd quelque chose, la santé y gagnera. »

La santé y gagna en effet à ce point qu'on eût pu désormais, sans commettre un anachronisme, rééditer les vers écrits au XVe siècle par Nicole de la Chesnaye et si en harmonie avec la vérité à cette époque.

D'ou viennent tant de gens malades
Cathareux, graveleux, goutteux
Debiletés, fragiles, fades
Potagre, poussifs et boiteux
Febrelicitans et paresseux
Qu'on ne peut tirer de la couche ?
Tout vient de mal garder la bouche.



Habitations.

Elles étaient harmonieuses de lignes ces vieilles maisons de bois avec leur large corniche à supports formant saillie curviligne. Charmantes et originales aussi leurs façades, avec les extrémités apparentes des poutres et des solives taillées en cariatides ou figurines grimaçantes, les chambranles des portes au-dessus, desquels se remarquaient des écus polychromés. Néanmoins ces

habitations se trouvaient appelées à disparaître bientôt car si, en architecture surtout, les modes nouvelles, moins impatientes que gentes bauchelettes, savent attendre, avant de pourvoir à leur remplacement, que frustes vêtements s'émiettent, se désagrègent et, fragment par fragment, tombent en poussière, elles deviennent par contre exigeantes, impérieusement exigeantes, lorsque les intérêts, la santé et la sécurité des citoyens le commandent.

Or, à quoi bon le dissimuler? elles flambaient comme des allumettes ces habitations vétustes et, grâce à elles — l'histoire le prouve — le martyrologe humain s'enrichit maintes fois de douloureuses pages.

Chaque chose du reste a son temps. Si, naguère encore, leurs « montées » noires à degrés étroits, leurs « soliers » à peine moins obscurs, leur « belle chambre, » spacieuse certes mais où l'on grelottait lorsque le gel fronçait le canevas huilé assujetti dans le chassis des fenêtres, avaient suffi à assurer le bonheur des bourgeois, tout cela ne pouvait plus satisfaire personne, maintenant que l'on avait sur le confort et sur l'hygiène des idées tout autres.

Non seulement, ainsi que l'assure Corrozel dans ses « blasons domestiques, » (1) les demeures que

---

(1) Maison construite avec pierre de taille
Pierre de lyes (liais) de marbre et d'aultre sorte
Ayant d'entrée une assez large porte
Maison ou sont caves, celiers, estables
Maison ou sont les jardins délectables

l'on éleva dans le goût de la Renaissance eurent des celliers, des étables, de nombreux étages, mais aussi des tourelles à clochetons, (fig. p. 301) des jardins remplis d'espaliers, des bosquets touffus, enfin, (ce qui valait infiniment mieux) elles reçurent des aménagements qui étaient de nature à procurer à leurs propriétaires un maximum d'aises inconnu jusque-là.

L'office. — Son ameublement et les ustensiles ds cuisine.

De plain-pied, immédiatement à côté de la salle où la famille passait la journée, les maisons dont nous venons d'esquisser la physionomie avaient été dotées d'une pièce oblongue et haute de

---

Chambres, greniers, estables, galeries
L'eux gracieux pour nobles seigneuries
. . . . . .
Maison ayant estage sur estage
Larges degrez et montée clère.

plafond. Rustiquement crépie à la chaux, cette pièce était, on le devine, réservée aux apprêts que réclamaient la malaxation ou la cuisson des viandes (1) et des pâtes. Afin que l'on fût à même d'intervenir « quand les varlets prêchaient à table (ce qui, d'après le vieil adage, dénotait qu'ils avaient suffisamment bu) à portée d'oreille, la domesticité y prenait également ses repas. Enfin, le soir à la veillée, faisant prudemment trêve à leur marivaudage habituel, les chambrières y raccommodaient les hardes du ménage.

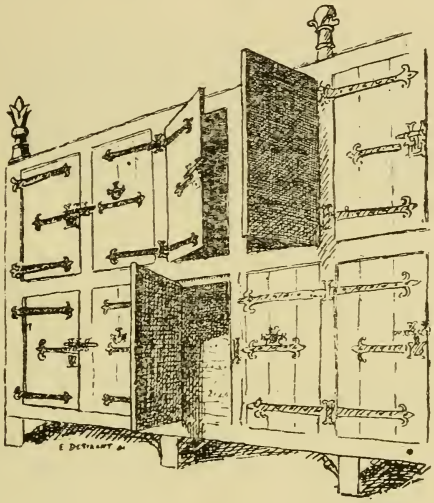
Cette disposition des lieux qui semblait rationnelle ne laissait pourtant pas, sous certains rapports, de prêter le flanc à la critique : Les personnes que contrariait cette innovation faisaient observer notamment que la promiscuité qui résultait de ce nouvel état de choses provoquait la familiarité destructive de toute notion d'autorité ; que la surveillance des sujets, qui en avait été la cause initiale sinon déterminante, ne pouvait ensuite efficacement s'exercer qu'au détriment de la quiétude et partant, de la santé des maîtres.

Un pareil raisonnement ne manquait pas de sens. Quoi qu'en pensât Olivier de Serre, (2) il est

(1) Il convient, dit l'auteur du *Ménagier de Paris*, de donner largement à manger et à boire aux domestiques ; mais de vin d'une seule sorte, et ne portant pas à la tête car, quand valet prêche à table et cheval poist au gué, il est temps que l'on oste qui assez y a esté.

(2) La cuisine sera au premier étage près de votre salle et de plain-pied, afin qu'on puisse réprimer la paresse, crieries, blasphemes, larcins, des serviteurs et servantes ; même la nuit quand les servantes, sous prétexte de fourbir la

certain en effet qu'on aurait pu sans inconvénient conserver l'office dans le voisinage du cellier, c'est-à-dire à l'endroit où il se trouvait précédemment, si on eût voulu se résoudre à y transporter l'antique buffet, de telle façon que l'on pût y mettre sous



clef les reliefs, le vin et généralement toutes les victuailles excitant la gourmandise. Mais voilà !

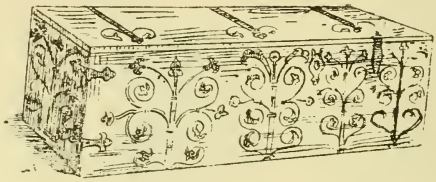
Le buffet où sont bonnes choses
Seurement fermées et closes

---

vaisselle, de faire leur buée, etc. demeurent tard dans la cuisine, mais vous sentant près d'elles n'auront point les moyens de ribler (piller) avec les serviteurs à l'aise et sans crainte, ainsi que c'est facile et commun en la cuisine basse, leurs maîtres étant retirés dans la chambre en haut, loin d'elles et laissées comme en pleine liberté.

(Extrait du « Théâtre d'agriculture et ménages des champs » Olivier de Serres, seigneur de Prade, Paris 1605*).*

était un meuble dont faisaient grand cas les bourgeois cossus, non qu'il servit encore à mettre la vaisselle d'or et d'argent que, depuis plus d'un siècle, on enfermait à triple tour dans la garde-robe (fig. p. 305) ou dans l'écrin à pentures de fer, (fig.)

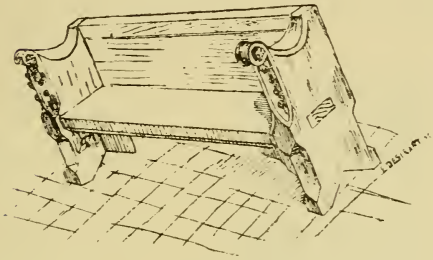


mais parce que sur lui, complaisamment, jadis s'étaient tant de fois arrêtés les regards de parents aimés.

Le fétichisme professé pour les choses et ustensiles multiformes devenus sacrés par les souvenirs qui s'y rattachaient, nous permet de supposer que nos aïeux n'avaient pas admis que l'aspect du laboratoire gastronomique fût modifié. Si nous nous en référons à un écrivain à même d'être bien renseigné, il ne changea en rien d'ailleurs; en effet, dans les blasons de cuisine dont nous avons parlé tantôt, Corrozel nous a décrit comme il suit cette pièce alors que la Renaissance était en sa pleine efflorescence (1534).

En la cuysine à point bien ordonnée
Est de besoing avoir la cheminée
Pleine de feu et garnie de chenetz
D'acoste-potz et de grilz assez netz

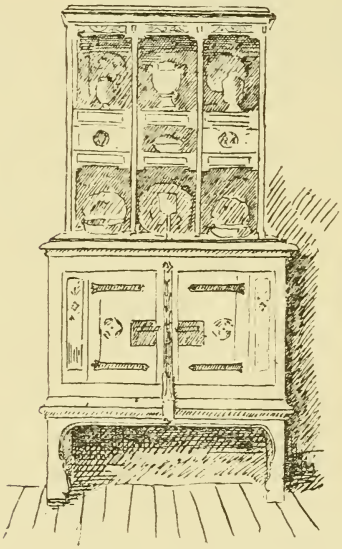
D'une grande pelle et tenailles serrantes
Pour atiser les buches tres ardentes
Droict au milieu, se tient la cremailliere
On pend souvent chaulderon et chauldière
En la cuysine est assez convenable
D'avoir ung banc (fig.) et une vielle table



Et ung buffet a mettre la vaiselle
Qui est d'estain et de cuyvre, carcelle
Qui est d'argent et d'or, en garderobe
En la cuysine on voit pintes voller
Quartes et brocs et vaisselle rouller
Comme grandz platz, escuelles et assiettes
La tout trainant nappes et serviettes
Toueilles, torchons, Là sont poilles, bassins
Pour acoustrer cochons, chappons, poussins
Là sont couteaulx pour detrencher et fendre
Là ne se peult le gras mouton deffendre
Ne beuf ne veau, qu'il ne soit mis en broche
. . . . . .
. . . . . .
Devant le feu sont les potz et marmites

Ou sont bouillis tant de divers potages
Selon les temps et différentz usages.
Là aussi sont les pouldres et espices
Boudins, jambons, andouilles et saulcisses
Les saupicquets pour les gens degoustez
Le four aussi et les frians pastez.

A l'époque où furent rimés ces mauvais vers, on ne remarquait encore dans le matériel de cuisine ni vaisselle de faïence, ni fourchettes, ni broches à mouvement d'horlogerie.(1) Comme ces objets toutefois étaient à la veille de prendre place et dans les écuelliers (fig.) et sur les potières des ménages bien ordonnés, consacrons-y quelques lignes ici :



Les plats de faïence d'usage courant, à la différence de ceux qui sortaient des fourneaux de Bernard de Palissy et qui étaient uniquement, eux, objets de parade, avaient les rebords à peine accu-

(1) En 1570, on trouvait à la foire de Francfort la broche fonctionnant automatiquement. Elle était alors d'invention très récente.

sés. Ce ne fut que sous Louis XIV que l'on s'avisa d'en fabriquer de profonds, afin d'accorder satisfaction à certaines personnes bien élevées qui, au dire d'un auteur du temps, « désiraient que chacun pût se servir de potage soi-même, sans prendre cuillerée à cuillerée dans le plat à cause du dégoût que l'on avait les uns des autres de la cuiller qui au sortir de la bouche puisera dans le plat sans l'essuyer auparavant (1).

Dans le principe, la faïence coûtait les yeux de la tête; cela n'empêchait pas (naturellement par ostentation plus que par nécessité) les gâcheurs d'argent d'en acquérir d'énormes quantités. En 1580, à l'occasion du baptême du fils d'un de ses neveux qu'il tint sur les fonts, le cardinal de Birague offrit au roi, à la reine ainsi qu'à des seigneurs de la cour, une collation qui eut lieu dans la grande galerie de son logis où l'on avait dressé de longues tables. Sur celles-ci, l'Estoile rapporte qu'il figurait douze cents pièces de faïence.

Les massives fourchettes (fig.) dont les Occidentaux s'imaginaient, sous Henri II, avoir la primeur étaient, nous l'avons constaté déjà, des instruments que connaissaient les Romains et dont au surplus n'avaient cessé de se servir les Bysantins.

Les fourchettes de ce temps avaient deux longues

(1) Pour manger la soupe, on avait donc conservé l'usage de l'écuelle.

dents et, de même que celui des cuillers, (fig.) dont la surface concave était démesurément évasée, leur manche était souvent de corne sculptée.

Proverbes de table.

Nous avons dit les croisades qu'avaient entreprises les moralistes des XIIe, XIIIe et XIVe siècles pour réagir contre le libertinage et la malpropreté qui, de leur temps, régnaient, à l'état endémique presque, dans toutes les classes de la société et qui, à table surtout, se traduisaient par les écarts les plus répréhensibles, les plus scandaleux. Par les exemples que nous avons placés sous les yeux de nos lecteurs, ils auront pu se rendre compte que, nonobstant la somme des efforts en ce sens dépensés, l'aristocratie s'était pendant longtemps obstinément refusée à prêter une oreille complaisante aux leçons de ces doctes personnages, en sorte que, pour vaincre ses mauvaises dispositions, il avait fallu que ceux-ci apportassent à la défense de leurs théories énormément de persistance et de ténacité.

Heureusement, vers le déclin du moyen âge un changement assez notable, constituant pour ces éducateurs un premier succès, commença à se des-

siner dans la manière de se conduire en compagnie honnête, des jeunes gens appartenant à l'un et à l'autre sexe. Nous n'entendons ici, bien entendu, parler que de ceux qui résidaient dans les agglomérations urbaines car, pour ce qui était des éphèbes et des grandes personnes séjournant dans les milieux villageois, les témoignages picturaux de Pierre Breughel et des frères Teniers démontrent à suffisance qu'ils ne participèrent nullement à ce mouvement, ce qui s'explique d'ailleurs par le peu de souci que prenaient de leur culture intellectuelle les délégués de l'autorité seigneuriale.

Un opuscule rarissime, publié en flamand à Gand et dont nous nous sommes fait donner le mot à mot pour les besoins de notre documentation, nous offre au sujet des coutumes usitées dans les Flandres des indications précieuses, en ce sens notamment qu'il met en relief, avec une égale impartialité les bons et les mauvais côtés de l'éducation que recevaient, précisément à l'époque de la Renaissance, les enfants fréquentant les écoles. L'auteur du petit mémoire en question ne disant rien des abus sur lesquels s'étaient, un siècle auparavant, si longuement étendus Jean Sulpice, La Chesnaye et les autres codificateurs des règles françaises du savoir-vivre, cela nous permet de supposer qu'en 1527 (1) ces abus réputés non qualifiables étaient tombés en telle désaffection parmi la population des villes qu'on ne prenait plus même la

(1) La *Civilité puérile* d'Erasme ne fut composée que vers 1530.

peine de les combattre. Chez un peuple d'origine tudesque, naturellement enclin à la rudesse, ce fait est d'autant plus remarquable que les livres de Brantôme et du curé de Meudon n'évoquent pas précisément en nos esprits le souvenir d'usages aussi peu grossiers. Mais « *dat tafelboeckse* » nous réserve d'autres surprises encore. Ceci, dit en guise de préambule le moraliste thiois, ceci sont des exemples de bonnes manières que l'on doit avoir à table et qui, pour les personnes des deux sexes, jeunes ou vieilles, valent mieux que l'or et l'argent, car celles qui veulent manger avec de bonnes (honnêtes) gens doivent être instruites en beaucoup de points. Qui les méprise et ne veut les apprendre, se couvre de honte et de déshonneur.

— D'abord acceptez avec reconnaissance la place que vous désigne l'amphitryon.

— Asseyez-vous ensuite modestement et, avant de mettre les mains au plat, attendez que le benedicite soit dit.

— L'amphitryon ayant reçu ses hôtes avec plaisir, si parmi ceux-ci il s'en trouvait un qui vous eût fait du tort, n'en laissez rien paraître parce que, quelle que soit la bonté des mets ou du vin, l'humeur de vos voisins deviendrait maussade.

— Prenez des choses les plus exquises avec mesure, car ce qui est bon pour vous l'est également pour les autres.

— Ne remettez pas votre morceau dans le plat après y avoir touché (1).

---

(1) Sulpice et Erasme ont dit quelque chose de pareil.

— A plus des deux tiers ne remplissez vos verres, sans quoi l'on vous en ferait honte.

— Salez pour vous seul les mets, car autre bouche peut n'avoir vos goûts.

— Lorsque votre première faim est apaisée, ne coupez pas plus d'aliments qu'il ne vous en faut et l'on vous louera.

— Si vous désirez bien digérer, à moins que le travail ne vous y contraigne, ne buvez pas en dehors des repas, car cela vous indisposerait.

— Ne parlez pas de plats autres que ceux qui se trouvent à table, car cela pourrait gêner l'amphitryon.

— Avant de manger, goûtez les aliments, car sans cela vous pourriez vous brûler et j'en serais marri.

— Si vous voulez boire, faites-le sans aspirer bruyamment.

— Egalement sans faire de bruit avec la bouche, mâchez vos aliments, car autrement vous feriez comme les porcs.

— A table d'autrui gardez-vous de mener chiens et chats, car on pourrait supposer que vous le faites par spéculation.

— Soyez lent à parler et leste à comprendre.

— Personnne honnête et jeune d'âge écoute et ne parle pas.

— Avant de quitter la table, récitez vos grâces et ne faites pas comme les porcs qui droit courent dans leur rang après avoir mangé.

— Ne curez pas vos dents avec le couteau, cela pourrait vous blesser.

— Si votre nez coule, mouchez-le car on vous prendrait pour un insensé (1).

— (Ici nous respectons scrupuleusement le mot à mot) : Soyez toujours fermé derrière ; cependant, s'il vous survenait quelque malaise dans le ventre — douleurs, tiraillements ou du vent — feignez d'être appelé à l'extérieur par un enfant ou un serviteur. (2)

— Gardez-vous envers votre amphitryon ou toute autre personne du poison de médisance, car St-Augustin, le sage docteur, le défend.

Le livre de table gantois — ce qui lui enlève tout intérêt — n'entre plus après cela que dans des détails qui sont plus du ressort d'un rituel romain que d'un manuel de civilité puérile et honnête.

Comment se réglaient en leurs détails les fêtes gastronomiques officielles.

On se figure généralement que la manière de se sustenter des nobles et des bourgeois ne laissait rien à désirer au XVIe siècle ; qu'elle était en tout cas en progrès sur celle qu'avaient connue ceux

---

(1) Erasme, dans son traité, donne cette variante :

Avoir la morve au nez, c'est le fait d'un homme malpropre. — Se moucher avec son bonnet ou avec un pan de son habit est d'un paysan, etc....; il est plus décent de se servir de son mouchoir.

(2) Dans le Satyricon de Pétrone, Trimalcion se montre beaucoup plus large à l'endroit des gens mal élevés.

qui vivaient cent ans auparavant. Nous avons démontré il y a un instant que c'était là une véritable hérésie. Comme les erreurs de ce genre ont la vie d'autant plus dure toutefois que souvent (et c'est le cas pour la présente) elles ont été accréditées par les écrits de savants inexactement ou incomplètement renseignés, il importe qu'on en fasse justice quand d'aventure on les rencontre sur son chemin. C'est ce que nous allons tenter, non en produisant — ce qui nous serait aisé — des extraits de carnets de ménage où, au jour le jour et par le menu, les mères de famille annotaient leurs achats, mais — ce qui en l'espèce sera bien autrement édifiant — en produisant, d'après l'histoire du passé, la relation circonstanciée de deux banquets fameux bien qu'inégalement fastueux. Le premier fut donné à Utrecht à l'occasion du chapitre que tint en cette ville, le 3 janvier 1546, l'ordre de la Toison d'or; il eut pour principal organisateur un personnage dont nos compatriotes devaient, vingt ans plus tard, être appelés à faire la connaissance, le cruel duc d'Alve (Albe)

D'après Vandenesse (1) qui fut contrôleur de la bouche de Charles-Quint, voici l'ordonnance rendue en vue de cette cérémonie :

Mémoire de ce qu'il semble se desvoir faire pour le service de la Thoison d'Or.

---

(1) Sommaire des voyages faicts par Charles, 5e de ce nom, depuis l'an 1514 jusque le 25 de mai de l'an 1551 recueillis et mis par escript par Jean Vandenesse, contrôleur.

Premièrement, tout ce qu'il touche à l'Eglise se remettra à l'ausmonier quant à la chapelle, et lui sera déclairé le jour que le service commencera. Quant à la reste des ornemens et accoustremens de la ditte Eglise, se remettra aux officiers de l'ordre, comme chancelier, trésorier de la Thoison d'Or et greffier de la ditte ordre, lesquels seront assistés des officiers de la maison de S. M., s'ils en ont besoing.

Le disné se fera en la grande salle, où que la table se couvrira comme il est de coustume.

Le plat de S. M. sera servi par M. le duc d'Alve, grand-maistre d'hostel et MM. les maistres, et porteront la viande les gentilshommes de la bouche; assisteront au dit service hérault, massiers et trompettes, de quoi sera advisé le grand escuyer pour leur dire et commander de ce faire, semblablement au grand ausmonier pour avoir les chantres, afin qu'ils se tiennent en la ditte salle durant le disné. Le même se fera de tous autres instrumens qui ici se pourront trouver.

La reste des plats des chevaliers de l'ordre seront servis le jour de la Thoison, par leurs mesmes maistres d'hostel et leurs gens pour aider au service ; auxquels il sera signifié pour y remedier en cas qu'ils en eussent faulte.

Les chevaliers auront aussi ung de leurs gentilshommes chascun, qui leur donnera à boire, et trouveront coppes et verres au buffet. Les officiers ordinaires de S. M. auront charges de servir, ce jour-là, chascun conforme à son office.

La panneterie de couvrir les tables et avoir regard qu'elles soient pourvues de linges, pain, fruits, oblies,

biscuits et aultres choses dépendant de leur office; les aultres officiers semblablement et, pour ce jour-là, leur est consenti de prendre gens pour les assister en ce qu'ils auront de besoing.

Le plat des prélats, qui sera en une aultre salle, se servira par aulcung gentilhomme de S. M. qui sera advisé.

Le plat des officiers de l'ordre, qui sera en la même salle de S. M., se servira par l'escuyer de cuisine, lequel prendra gens pour l'assister, ainsi que bon lui semblera.

L'on a regardé place où que mangeront les gentilshommes et aultres qui auront servi les dits chevaliers.

Semblablement s'est ordinée la manière de retirer la viande et de garder la vaisseille.

Il sera signifié aux capitaines et lieutenans des gardes de se trouver en personne, ces dits jours, tant en l'Eglise qu'aultre part, faire que ceulx des gardes gardent les portes, et prendre garde tant sur la vaisseille qu'aultres choses, afin que rien ne se perde.

Et ordonneront les dits capitaines et lieutenans aux compagnons de leur garde d'obéir à ce qui leur sera commandé à cause de la ditte feste, pendant les dits trois jours, et leur dire que nul d'eux ne se mette dans le chœur de l'Eglise, ni dedans les salles, pour nous y donner empeschement.

Il sera ordonné à tous gentilshommes, officiers et aultres de la maison de S. M., de la part de M. le grand maistre, de non entrevenir à donner empeschement tant à l'Eglise qu'au service du disné et aultre part.

L'on advertira les embassadeurs de se trouver en

l'Eglise, et ils trouveront leurs places prestes, où ils seront conduits avant que S. M. entre.

Le jour de la Thoison et le lendemain donneront à laver aux chevaliers de l'ordre, le Sr de Tyon, le Sr de Martigny ; donneront la serviette, le Sr de Beaufort et le Sr d'Oignies.

Et après les gentilshommes dessus nommés porteront à chascun trancheoir, cousteau et pain conforme, comme les dits chevaliers seront assis, et le mesme feront le lundi 2e jour que les chevaliers disneront à une table à part. Sera servi le premier plat des dits chevaliers de l'ordre par un gentilhomme de la maison ayant huit cousteliers pour porter la viande, qui se nommeront par M. le grand maistre.

Le second plat par ung gentilhomme de la maison, avec huict paiges de S. M. ; le troisième idem.

Le plat des officiers de l'ordre se servira comme le jour précédent. Le plat des prélats se servira par ung gentilhomme de la maison, et pourra prendre pour l'assister huict lacquais ou huict archiers de S. M. Les gentilshommes qui auront servi les dits chevaliers, pourront estre servis par ung officier qui sera nommé, et aultre qu'il prendra pour l'assister.

Pour le 1er *plat, le jour de la Thoison :*

Bœuf et mouton, jambon et langues, la soupe, teste de veau, venaison aux naveaulx, des pois passés, veau rousti, cigne chault, oyson, poulle d'Inde, pasté de veau, pasté de tetine et des entremets.

Le 2e *plat :*

Poictrine de veau, saulcis roustis, trippes, costelles,

venaison en poutaige, pasté de venaison chault, faisans roustis, chappons roustis, plouviers, hérons, pasté de perdrix, poussins roustis, pingeons et des entremets.

Le 3e plat :

Pan, perdrix, sarcelles, vulpes, (1) (renards) gelée de couchon, pasté de pingeons chault, pasté d'héron froid, blanc-mangé, gelée clère, cannes rousties, canard rousti, pièce de mouton et des entremets.

Le 4e plat :

Pasté de poulle d'Inde froid, pasté de venaison froid, pasté de lièvre, pasté de perdrix, pasté d'héron, hure de sanglier, cigne froid, outarde, grue, pasté de conins pan, faisan.

Le 5e plat :

Trois manières de gelée, trois manières de fuicts de passe, trois manières de confitures, un castreling (2), un flang, une tatre, pommes, poires crues et cuites, anis, nesples (nèfles), chataignes, fromaige.

Après le tout levé, saulf les nappes, oblies et biscuits, ypocras blanc et cleret. A l'entrée de table, rousties sèches et malvisé (malvoisie).

Le banquet de la Thoison d'or tenu à Utrecht le 3e de janvier 1546, stil de Rome. Ce qu'il fault pour le disné.

---

(1) On mangeait donc alors du renard, chose qui ne s'était plus vue depuis les Gaulois.

(2) Espèce de nougat.

Premierement une pièce de bœuf pesant 16 livres, demi-mouton, ung quartier de veau, ung couchon, une poulle d'Inde, ung pan, ung faisan, ung héron, ung chappon bouilli et des os à mœlle pour la souppe, ung chappon rousti, deux gelines pour le blanc mangé, 4 puuns (*poussins*), 4 pingeons, 4 perdrix, 4 bécasses, 4 cercelles, 6 plommiers (*pluviers*), 12 becassettes, ung lièvre, deux connis (*lapins*), 4 lapins, 4 douzaines d'oiselets, ung pasté de veau, quatre poussins en pasté, ung pasté de langue, venaison en potaige, ung pasté de cigne, moelle de bœuf, lard, œufs, beurre, de toutes sortes de potaigeries, oranges, limons, cappes, olives de toutes manières de saulces, friambre, ung jambon, 2 langues salées, une hure, ung cigne, ung faisan, ung pan, ung héron, une outarde, une grue, pasté de lièvre, pasté de poulle d'Inde, pasté de conny, ung pasté de venaison, le tout froid ; de trois sortes de gelées, de trois sortes de fritures, de trois sortes de confitures, ung castreling, une tarte, ung flang, brides à veau (*ris de veau*, pommes, poires cuites et crues, nesples, chataingnes, fromaige, anis, biscuits, ypocras blanc et cleret, qui est un plat, et monte, sans pain et vin, 66 liv. pour ung plat, et en fault austant qu'il y a de chevaliers de l'ordre pour le premier jour, ung pour les prélats ung pour les officiers du dit ordre ; et le lendemain les dits chevaliers disnèrent à part, que l'on seit de trois ou quatre plats, selon qu'ils sont.

En vérité n'était-ce pas prodige que d'avoir, en un pays où les forêts n'étaient ni communes ni giboyeuses, réuni une telle profusion de comestibles à poil et à plume et, les ayant découverts, Dieu sait

au prix de quels efforts, de les appareiller de façon à pouvoir les servir comme ils devaient l'être, à temps et à heure ?

Quelle que fût cependant la rareté de ces mets dont la vue seule eût fait se pâmer d'aise le bon curé de Meudon, nous oserions jurer que leur action sur la rate des convives, qui en les incorporant durent se contenter des psalmodies des moines, fut insignifiante.

Suivant toute apparence, la gaîté monta à un diapason plus élevé dans d'autres et officielles agapes que présida, en 1582, un évêque aussi fin gourmet que gai compagnon, Ernest de Bavière. La découverte du compte ayant trait à ce dernier festin, constitue une excellente aubaine, parce que non seulement il prouve que la barbarie des accommodements imposés aux viandes n'était pas autre à Dinant qu'à Utrecht, mais aussi parce qu'il établit que les récréations que les amphitryons avaient coutume à cette époque d'offrir à leurs invités, étaient universellement restées ce qu'elles avaient été sous Grégoire de Tours et sous les Chevaliers croisés.

Voici d'abord la désignation des endroits où furent hébergés hommes et chevaux de la suite du Prince de Liége, à leur arrivée à Dinant.

127 chevaux logés.

A Saint Anthoienne	16 chevaux.
A Sinne (cygne)	17
A l'houstelerie de lange	21
A Pluvoier (pluvier)	11
A 4 fils Aymont	20

A Lion d'or	8 chevaux.
A Blan chevaulx	11
A Noier chevaulx	15
A Barbiaux	8

Mons. de Duras est logé aux 4 fils Aymont.

Mons. de Ruden au Miroir avec le s^r der houp man (1), le Prevost et l'archidiacre au cheval blanc.

Au barbeau, 28 personnes — 4 chevaux du maître de chapelle.

Au cheval noir les laquais et 4 hallebardiers.

Cinq chartiers et le serviteur du foier

8 trompettes.

A St Antoine les chevaux du Prince
6 gentilhommes
le stalmester
le maître d'hotel
le controleur
des serviteurs

(Annexes au compte de la ville de 1581-82)

Après avoir fourni en cette saison de l'année (20 février) une traite aussi longue, (2) les principaux officiers de l'altesse mitrée ne pouvaient décemment se contenter du frugal souper qu'auraient pu leur préparer les vulgaires gâte-sauce

---

(1) Il s'agit sans doute du commandant de l'escorte. On a dû confondre ici la désignation de la qualité avec le nom patronymique.

(2) Pour éviter de passer sur les états des comtes de Namur, on ne suivait pas alors le cours de la Meuse ; il en résultait que le trajet de Liége à Dinant était sinon plus long, du moins beaucoup plus pénible à effectuer qu'à l'heure actuelle.

du Pluvier, du Barbeau, voire même de l'hôtellerie du grand St Antoine (1).

A de si nobles bouches il fallait nécessairement chair plus exquise; d'ailleurs c'eût été gravement manquer aux règles du savoir-vivre que d'omettre, en pareille circonstance, de convier ces illustres seigneurs à rompre le pain de l'hospitalité à la table même où l'on traitait leur maître.

Ci-dessous consignation des acquisitions faites en vue tant de ce repas que du dîner auquel ces messieurs assistèrent également le lendemain et dont les frais naturellement furent soldés par la généralité :

Traitement de S. A. au logis de Tabollet Bourgmestre pour le soppe 20e et dyne 21e de febvry 1582 :

fourny par Anne Contraere pour pain	6 fl.	17 p.	12 d.
Jehan Chaboteau pour chair	17	6	
Waltho Chaboteau id.	4	8	
A l'hotes du Barbeau échapté deux poule d'inde	5		
pour 12 livres de lar	2	8	
10 chappon	12		
9 coppe de pertry	7	2	
5 1/2 coppe de begas	4	11	12
2 poules de boes	1	4	
1 coppe de begas et 1 poule de boes	1	9	
1 lieve, 1 lappin et 1 cappri	1	10	2
	63 fl.	16 p.	6 d.

(1) Cet hôtel était pourtant respectable par son antiquité, car il existait déja en 1386.

	63 fl.	16 p.	6 d.
2 lapins	1		
la mœstié d'ung chevireulx	3	5	
1 autre moitié de chevireulx	3		
1 spalle de chevireulx que M. Josse le docteur a présenté et donné au porteur	—	2	12
2 jambons de maience (1)	2	5	
10 livres de beurre	2		
espeurge (2)	10	14	
id.	2	4	6
1 liv. de coppe et 1 liv. de roesine	—	15	
Citron et orange	2		
Marons	—	7	
10 liv. de chandelle	2		
pour cuire tarte et paste	—	6	12
1 quarteron d'œufs	—	5	
	94	—	16

sans comprendre fruits, fromage, servese, boes, charbon et autre menute (minutie.)

Sur quoy il reste en la maison du dit Tabollet ens deux pièces de vins blanc de Rin et claret de Beaune.

---

(1) Le jambon de Mayence était en cette année (1582) à l'apogée de sa renommée. On le servait au naturel ; on en fabriquait aussi de délicieux pâtés.

Le prévôt des marchands, pendant un séjour que firent à Paris (novembre 1582,) les délégués des cantons Suisses, leur en fit tenir treize tous les matins.

(*Mémoires de l'Estoile*).

(2) Les asperges coûtaient cher ; mais à cette époque c'était, nous l'avons dit, une nouveauté.

Oultre a payé le dil Tabollet au controleur 11
au tambour et fieff de charlemont 20
au Joe (Jeune) sache pour avoir fait les cris et pour ses paigne que pour avoir jowe des Violons 4
Waltho Chabotteau — la moitié d'un mouton de 52 patars
la moitié d'un veau 36 »
ensemble 4 fl. 8 patars.

Dans le compte de la ville il est dit (f° 63) :

Pour le traictement de son Altesse à sa joyeuse entrée savoir le soppe 25 de fevrier et lendemain 26 ; au disner en la maison du Bourgmestre Tabollet le tout au contenu des billets oultre donné par le dit Tabollet de ceulx ayants delivret la provision nécessaire tant en pain, chaire, venoison, vollaige, pollaiges, especerie, bure, cervoise que autres choses nécessaires. (99 fl. 18 aid)

(Même f° :)

A Wathreu pour 2 poinçons de vin de beaune l'ung desquels a esté usé en la maison du Bourgmestre Tabollet et l'autre présenté à S. A. avec ung poinçon de vin d'Arbois de 40 fl. — les 2 poinçons de beaune. 100 fl.

Voilà pour les victuailles et le vin. L'épicier, par la production de son compte de fournitures, va nous dire maintenant quels ingrédients sont entrés dans les sauces :

delivré par Wauthie de Wespin.
1 pot dollive.
1 liv. 1/2 de crops.
3 onces de cannelle.

4 livres de sucre.
2 livres 1/2 de dragerie (confiture).
4 livres de prunes damas.
2 onces de cloux.
1 once et demi de grande macisse.
1 once de poivre.
2 onces de gengibre (gingembre) fin 10 fl. 14 pat.

Wauthier de Wespin a fourni en outre :
pour saffran 1/2 pat.
biscuit 1/2 liv. 12 pat.
1 livre de pruneau 1 3/4 pat.
3 boette de Codina 30 pat. 2 fl. 4 pat. 1/4.

Au folio 51 de notre compte, nous trouvons enfin :

Anthoine Geradon et le fils Louy Jacques
— Tambourin 30 patars.
fifres — le vieulx hoche — a joué à l'entrée
et après le souper 30 pat.
de Bomale menestres qui ont joué le soir
après le souper 30 pat.

Les queux de haut parage et leurs inventions.

L'exemple du marquis de Béchamel et de personnages plus que lui encore constitués en hauteur et en dignité, prouve surabondamment qu'aux XVIe et XVIIe siècles l'aristocratie, malgré les sots préjugés qu'elle nourrissait à l'endroit de tout ce qui était travail manuel, ne dédaignait pas de s'occuper de cuisine et qu'en cela faisant elle ne

croyait le moins du monde déchoir ni déroger.

Les mémoires du temps maintes fois ont relaté les découvertes faites par des queux à particule et ont même accordé les honneurs posthumes de la vedette à plusieurs d'entre ceux qui, n'eussent-ils possédé d'autres titres à l'attention du monde, fussent certainement, par l'étendue et l'éclat des services rendus, arrivés à la notoriété dans un art sur lequel jusque-là leurs aïeux s'étaient contentés d'exercer un protectorat discret.

Parmi ces privilégiés de la fortune qui, bien mieux qu'en défendant leur roi et leur foyer, se sont acquis des droits imprescriptibles à la reconnaissance non seulement des gourmets mais encore des gens qui, vivant des miettes de leurs essais, devinrent dès lors — parasitisme oblige — leurs thuriféraires dévoués, payons à notre tour un juste tribut d'admiration à un Sainte-Ménehould qui trouva, nous le savons, une sauce aujourd'hui encore populaire dans le monde des fourneaux;

A un Périgord qui, à la grande satisfaction des bons vivants, enseigna à ses amis le moyen de marier agréablement le goût du gigot à celui des fines épices : truffes, persil, ail et ciboule ;

A un de Mailly, (apparenté croyons-nous avec ces trois sœurs qui devinrent fameuses dans les annales des amours royales) qui, dans cette partie du bêlant animal, ficha des coins de chair dans lesquels entraient champignons, cornichons, ciboule, persil, laurier, basilic, lard, épices, le tout convenablement malaxé ;

A un de Montmorency, qui sut rendre plus envia-

ble encore l'exquise viande de la poularde en introduisant dans la cavité abdominale de ce gallinacé une composition divinement onctueuse de lard, de foies d'oies et d'œufs ;

A Alboroni, favori de l'abject Vendôme (1), qui introduisit en France la soupe au fromage et d'autres mets étranges, ainsi que le fait observer le duc de St-Simon.

La princesse Palatine, mère de Philippe d'Orléans, fut également un cordon bleu d'une haute originalité ; seulement l'absorption des plats qu'elle commettait nécessitait une complaisance stomacale peu ordinaire. Ce fut cette princesse qui nous dota des choux rouges aux pommes avec filet de verjus ou de vinaigre; des poires chiches ou tapées au lard, aux oignons et aux œufs; de la salade aux harengs caques tronçonnés simplement et entourés ensuite de tranches d'oignons et de pommes, le tout arrosé d'huile et de vinaigre.

Sa petite-fille — et les courtisans lui en rendirent grâce — eut de moins tudesques fantaisies : elle se fit notamment connaître par les filets de lapereau à la Berry qui étaient délicieux. Nous ne voudrions pas jurer que ce ne fût cette princesse qui inventa aussi cette omelette fameuse qui coûtait cinquante écus et dans laquelle figuraient par parties égales des filets de caille et d'ortolan, des crêtes et des testicules de coq.

---

(1) C'était ce duc de Vendôme qui, publiquement, prenait ses repas assis sur sa chaise percée.

L'épouse morganatique de Louis XIV, elle-même, pénétrée sans doute de cette vérité qu'énonça plus tard Brillat-Savarin, à savoir que, pour le bonheur de l'humanité, la découverte d'un mets vaut mieux que celle d'une étoile, (1) auparavant avait déjà consacré ses loisirs à la cuisine ; de son imagination fertile étaient sorties, fagotées comme de modernes Parisiennes, les côtelettes en papillotes. Il est permis de supposer que ce fut le dépit de n'avoir pu lancer les petits pois (légume que seuls autrefois les chevaux mangeaient en primeur) qui la porta à se gausser si spirituellement des grandes dames, ses amies, qui, après avoir soupé et bien soupé chez le roi, rentraient chez elles et avant de se coucher, au risque d'indigestion, se faisaient derechef servir une portion de petits pois de même que des princes issus du sang qui, toute affaire cessante, discouraient pendant quatre jours sur la manière la plus ingénieuse de préparer ce légume.

Au maréchal de Richelieu dont le savoir en science gastronomique était en quelque sorte encyclopédique et qui, de plus, était un gourmet accompli, on n'aurait pu faire par exemple pareil et indirect reproche. Et pourtant cet homme de guerre, à ses secrétaires, dans les camps, dictait avec autant de facilité le plan d'investissement d'une place forte que le mode d'attaque d'un cuissot de viande. Un historien des guerres du Hanovre nous a laissé

(1) On attribue également cet aphorisme à Henrion de Pansey.

sur ce brave militaire une anecdote qui vaut la peine d'être contée : « Richelieu, est-il dit dans cette histoire, avait résolu un jour de rendre la liberté à quelques prisonniers de marque ; toutefois, comme il désirait que ceux-ci emportassent de son hospitalité un bon souvenir, avant de leur faire ses adieux il décida de leur offrir un repas ; dans cette intention il manda son majordome et voulut savoir ce qu'il avait en réserve dans sa cantine : rien, absolument rien, répondit celui-ci, si ce n'est un bœuf et quelques racines. Comment un bœuf, mais c'est plus qu'il ne faut pour ordonner le meilleur festin du monde ! Et là-dessus, incontinent, le maréchal ordonna à son officier de bouche de prendre note du menu que voici et qu'il improvisa.

PREMIER SERVICE.

Une ouille à la garbure gratinée au consommé de bœuf

— QUATRE HORS-D'ŒUVRE. —

Palais de bœuf à la Sainte-Menehould
Petits patés de hachis de filet de bœuf à la ciboulette
Les rognons de ce bœuf à l'oignon frit.
Gras-double à la poulette au jus de limon.

RELEVÉ DE POTAGE.

La culotte du bœuf garnie de racines au jus.

— *Six entrées* —

La queue du bœuf à la purée de marrons.

La langue en civet (à la bourguignonne)

Les pauplettes du bœuf à l'estouffade aux capucines confites.

La noix du bœuf braisée au céleri.

Rissoles de bœuf à la purée de noisettes.

Croûtes rôties à la mœlle de bœuf (le pain de munition servira).

SECOND SERVICE.

Aloyau rôti (arrosez de mœlle fondue)

Salade de chicorée à la langue de bœuf.

Bœuf à la mode à la gelée blonde mêlée de pistaches

Gâteau froid de bœuf au sang et au vin de Jurançon

Six entremets.

Navets glacés au suc de bœuf rôti.

Tourte de mœlle de bœuf à la mie de pain et au sucre candi.

Aspic au jus de bœuf et aux zestes de citron pralinés

Purée de culs d'artichauts au lait d'amandes.

Beignets de cervelle de bœuf marinés au jus de bigarrades.

Gelée de bœuf au vin d'alicante et aux mirabelles

Et puis tout ce qui me reste de confitures et de conserves.

Louis XV, plus encore que Richelieu, se piquait — mais c'était de sa part de l'outrecuidance — de marcher sur les traces de Lucullus. Ce n'était pas

pourtant le salon d'Apollon qui voyait s'épanouir la fleur de ses hypothétiques inventions. Les chroniques rapportent en effet que c'était surtout en lieux moins solennels que ce galantin dépouillait le souverain pour devenir simplement le « la France» en tablier blanc de la Pompadour. Néanmoins sa table, en dehors de ses royales fredaines, lui coûtait plus de 400 livres par jour (1). C'était précisé-

---

(1) Menu de la table du roi
de deux grands plats, deux assiettes, cinq services et les hors-d'œuvre, quand sa majesté mangera à sa grande table :

Bouillon du déjeuner.

1 chapon vieux	3 l. 6	8 l 5
4 livr. de bœuf	1 l. 13	
4 livr. de mouton	1 l. 13	
4 livr. de veau	1 l. 13	

DINER

2 grands potages.

2 chapons vieux pour potage de santé	6 l 12	15 l 8
4 perdrix aux choux	8 l 16	

2 moyens potages

6 pigeonneaux de volière pour bisque 1 livre de crettes.	4 l 8

4 petits potages hors-d'œuvre

1 chapon haché	2 l 4	8 l 16
1 perdrix aux lentilles	2 l 4	
3 poulets farcis	2 l 4	
1 chapon pour potage au blanc	2 l 4	

ment cette somme que, pour toute une décade, Frédéric-Guillaume de Prusse affectait à l'entretien

---

Entrées :

1 quartier de veau et une pièce autour, le tout pesant 20 liv.	8 l 15	17 l 11
12 pigeonneaux de volière pour tourtes	8 l 16	

2 moyennes entrées

6 poulets fricassés	4 l 8	8 l 16
2 perdrix en hachis	4 l 8	

6 petites entrées hors-d'œuvre

3 perdrix au jus	6 l 12	39 l 12
6 tourtes à la braise	6 l 12	
2 dindons grillés	6 l 12	
3 poulets gras aux truffes	6 l 12	
4 perdrix	8 l 16	
2 poulardes dépesés aux truffes	4 l 8	

Rots

2 grands plats

3 chapons gras	6 l 12	30 l 16
9 poulets	6 l 12	
9 pigeons de volière	6 l 12	
2 hutodeaux	2 l 4	
2 perdrix	4 l 8	
4 tourtes	4 l 8	

2 plats de rots, hors-d'œuvre

1 chapponneau	2 l 4	22 l
2 bécasses	4 l 8	
2 sarcelles	4 l 8	
5 perdrix	11 l	

de sa maison tant militaire que civile. Par son faste et sa prodigalité, le premier, il est vrai, conduisit

---

SOUPER

2 grands potages

2 chapons vieux	6 l 12	15 l 8
12 pigeons de volière	8 l 16	

4 petits potages hors-d'œuvre

1 perdreau au parmesan	2 l 4 s	11 l 14 s 8 d
4 pigeons de volière	2 l 18 s 8 d	
2 sarcelles aux lentilles	4 l 8	
1 poularde au pourpier	2 l 4	

2 petites entrées

6 poulets	4 l 8	7 l 14 s
8 livres de veau	3 l 6	

6 petites entrées hors-d'œuvre

3 poulets gras	6 l 12	38 l 10 s
1 faisan	8 l 16	
3 perdrix	6 l 12	
8 liv. de veau	3 l 6	
4 perdrix à la sauce à l'esp.	8 l 16	
2 poulets gras grillés en pâtés	4 l 8	

Rots

2 grands plats

2 poulardes grasses	4 l 8 s	30 l 1 s 4 d
4 hutodeaux	4 l 8	
9 poulets	6 l 12	
8 pigeons de volière	5 l 17 4 d	
2 perdrix	4 l 8	
4 tourtes	4 l 8	

son fils à l'échafaud, tandis que l'autre mena ses descendants au trône d'Allemagne (1).

---

2 petits plats de rots hors-d'œuvre

1 poularde	2 l 4	22 l
2 bécasses	4 l 8	
2 sarcelles	4 l 8	
3 perdrix	11 l	

Viande des bouillons

40 liv. de veau	16 l 10	112 l 9 s
28 liv. de mouton	11 l 11	
24 liv. de bœuf	9 l 18	
12 liv. de lard, beurre, graisse et saindoux	10 l 16	
1 liv. de mœlle	1 l	
12 ris de veau	9 l	
1 chapon pour tourte au blanc manger	2 l	
1 liv. 1/2 de crettes	13 l 4	
1 1/2 cent d'œufs	2 l 10	
40 liv. de lard à piquer	36 l	

Par semaine

1 jambon pesant 10 liv. par semaine, évalué par jour à 2 l 10.

1 oille par semaine, valant 28 l 1 s 4 d., sur quoi il faut diminuer 6 l 12 s pour le potage de santé, à la place duquel l'oille servira. Reste 21 l 9 s 4 d évalués par jour à 4 l 5.

Somme totale de la table du Roi pour les jours gras 399 l 14 s.

Nota : Qu'il sera fourni en hors-d'œuvre, selon le temps

(1) Il dépensait par mois mille écus pour ses écuries, mille écus pour sa cave, mille écus pour la solde et l'habillement de sa domesticité, et mille écus pour sa table. Il surveillait tout jusqu'aux plus petites choses. Tous les jours il fallait lui soumettre le menu des repas, qui devait indiquer jusqu'au

Quelques mots à propos des recettes des XVIe XVIIe et XVIIIe siècles.

Les pages qui vont suivre ne procureront, nous le craignons, à ceux qui prendront la peine de les parcourir, qu'un agrément tout relatif. Il faut en chercher la raison dans ce que les indications qu'elles renferment sont dénuées de ce caractère d'originalité qui peut seul, en semblable matière, résulter de la lecture de faits dont la remembrance est depuis longtemps effacée. Or, bien que nous les

---

et les saisons, des saucisses, boudins blancs, casseroles, potages sans eau, salpicon, miroton, et autres choses que l'on sert ordinairement sur la table du Roi, suivant les menus qui en seront faits tous les samedis au bureau, sans qu'il en soit rien compté par extraordinaire, attendu que cela se prendra et fera partie des hors-d'œuvre comptés dans les menus ci-devant.

(Extrait du Journal de Barbier.)

dernier centime, non seulement le prix de chaque plat, mais encore celui de chaque ingrédient qui entrait dans ce plat. Le roi examinait ce menu ainsi détaillé et notait souvent ce qui lui semblait trop cher. Il faisait mettre à part les rôts et les pâtés non entamés, pour être mangés à froid. Quoiqu'il ne souffrit sur sa table aucun mets recherché et coûteux, il aimait volontiers la bonne chère, quand il était invité à dîner chez ses généraux ou ses ministres, qui se rendaient fort agréables au roi par ces sortes d'attentions ; et il ne se fâchait nullement, si ses sujets lui offraient quelques morceaux friands.

(Histoire de la Prusse, par P. Bernard).

ayons extraites de bouquins des XVIe, XVIIe et XVIIIe siècles à peine connus des bibliophiles, généralement ces indications ne sont point ignorées, non absolument peut-être telles que nous les transcrivons, mais avec des variantes qui, en tout cas, ne paraissent pas en avoir altéré notablement l'économie.

Singulier au premier abord, ce phénomène s'explique par le fait que les Carême, les Bouffé, les baron Brisse, les Chevrier et autres gens experts dans l'art de raccommoder les restes les ont, en les rajeunissant, simplement hospitalisées dans leurs ouvrages et ont ainsi — plus adroits que les éleveurs de lapins — trouvé moyen de se faire de plantureux revenus.

Quoi qu'il en soit, de même qu'on ne comprendrait pas qu'un historien élaguât des ses traités des événements de l'histoire d'hier lui paraissant trop connus, de même, sans doute, on se refuserait à concevoir que, pour des raisons analogues, nous nous dispensions de mentionner les formules qui suivent, ne fussent-elles un secret pour personne.

Cela dit, entrons en matière.

Bœuf.

Langues parfumées. — Ayez une ou plusieurs langues de bœuf ; ôtez-en un peu du gros bout et les mettez en pot les unes après les autres, soignant de mettre du sel à chaque rangée. Pressez-les bien les unes contre les autres, couvrez bien votre pot et

laissez-les ainsi prendre sel pendant six ou sept jours; après cela vous les tirerez et les mettrez parfumer à la cheminée jusqu'à ce qu'elles soient sèches. Elles se conservent longtemps; puis on les fait cuire dans de l'eau avec clous, sel et poivre. Etant cuites, on les sert dans l'occasion.

Langue de bœuf en paupiettes. — Otez le cornet à une langue de bœuf et la faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante; mettez-la ensuite cuire dans la marmite à la pièce de bœuf jusqu'à ce que la peau se puisse enlever ; elle ne gâtera pas votre bouillon; ôtez-en la peau et la mettez refroidir; après, vous la coupez en tranches minces dans toute sa largeur et longueur; couvrez chaque morceau avec de la farce de godiveau ou autre farce de viande, de l'épaisseur d'un petit écu; passez un couteau trempé dans de l'œuf sur la farce, roulez-les ensuite et les embrochez dans un hatelet après avoir mis à chacune une petite barde de lard; faites-les cuire à la broche; quand elles seront presque cuites, jetez de la mie de pain sur les bardes; faites prendre une couleur dorée à feu clair et vous les servirez avec une sauce piquante dont la formule suit. — Mettez dans casserole deux bonnes pincées de chapelure de pain bien fine, gros comme un petit écu de bon beurre, plein une cuiller à bouche d'huile fine, de l'échalote hachée, sel, gros poivre, du verjus suffisamment pour éclaircir la sauce; faites-la chauffer pour la faire lier en la remuant avec une cuiller. Cette sauce peut servir en gras et en maigre à toutes sortes de viandes qui ont besoin d'une sauce piquante.

Poitrine. — C'est la partie du bœuf la meilleure et la plus honnête à servir à table. Etant bouillie, on peut, si on veut, et pour plus de propreté, la garnir de persil vert haché menu.

Aloyau. — Se mange rôti, mais pour être bon il ne faut pas le laisser trop cuire, d'autant qu'étant trop desséché, il est insipide parce qu'il n'y a que la grande quantité du jus dont il puisse être imbibé qui lui donne un bon goût.

Aloyaux en ragoût. — 1. — Prenez un gros aloyau; faites-le rôtir à moitié, tirez-le, mettez-le dans un pot avec un bon bouillon, champignons, culs d'artichauts, rognon de mouton, sel, poivre et paquet de fines herbes; laissez bien cuire le tout, puis liez la sauce avec un jus de bœuf et farine frite; tirez et servez ainsi.

2. — Faites rôtir l'aloyau et servez-le avec ragoût de ris de veau, champignons, culs d'artichauts et autres assaisonnements, le tout cuit à la casserole.

Culotte de bœuf au four. — Désossez si vous voulez et lardez avec gros lard. Assaisonnez de sel, fines épices ; mettez-la dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec chopine de vin blanc; couvrez avec un couvercle et bouchez les bords avec pâte ; faites cuire pendant cinq ou six heures, suivant grosseur et servez avec sa sauce bien dégraissée.

Bœuf à la royale ou à la mode. — 1. Lardez tranche de bœuf avec gros lard manié de persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel poivre. Faites cuire cinq ou six heures à petit feu, dans son jus ; à moitié de la cuisson,

vous y mettez une cuillerée à bouche d'eau-de-vie. Quand il est cuit et courte sauce, vous le servez chaud ou froid. Pour le mieux, faites-le cuire dans un vaisseau de terre bien couvert et juste à sa grandeur.

2. — Bien battre la pièce de bœuf, la larder de gros lard assaisonné et la passer à la poêle, si on veut, avant que de la mettre en casserole ou terrine, avec sel, poivre, laurier, clou en poudre. On bouche bien la casserole, on la met sur une braise modérée et on laisse ainsi suer le bœuf, jusqu'à ce qu'il ait rendu tout son jus, soignant toujours d'entretenir le feu. Quand on voit que le bœuf nage dans son jus, on commence à lui donner le feu plus fort et étant presque à moitié cuit, on y met un verre de vin; on le laisse bien bouillir; étant cuit, on le tire avec un jus de citron par dessus; on peut y donner une pointe de rocambole qu'on échade dans le plat.

Il y en a qui, auparavant de larder le bœuf, le font mariner environ deux heures.

Roulades de bœuf. — Prendre des tranches de bœuf et en faire des roulades en les aplatissant sur une table et en mettant dessus une farce composée d'un morceau de rotielle de veau, mœlle de bœuf, bon lard, champignons, sel, poivre, persil haché menu, ainsi que tout le reste avec jaunes d'œufs. Cela fait, rouler les tranches proprement, les mettre en pot, bardes de lard dessus et dessous, puis, à la braise, les laisser cuire et prendre belle couleur; étant cuites, les tirer et en ôter la graisse,

les couper en deux, les ranger dans un plat et servir chaud.

On peut accompagner ces roulades de quelques ragoûts de champignons, ris de veau ou autres.

Charbonnée de bœuf en papillotes. — Prenez une charbonnée ou une côte de bœuf; coupez proprement et la mettez cuire à petit feu avec bouillon ou chopine d'eau, un peu de sel et poivre; quand elle sera cuite, faites réduire la sauce, qu'elle s'attache toute après la côte; ensuite vous la mettrez mariner avec huile ou beurre, persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché très fin, un peu de basilic en poudre. Mettez la côte dans une feuille de papier blanc avec toute sa marinade; pliez le papier comme une papillote; graissez-la en dehors et la mettez sur le gril avec une feuille de papier dessous aussi graissée; faites griller à petit feu des deux côtés; servez avec le papier.

Veau.

Tête de veau à la bourgeoise. — Ayez une tête de veau avec la peau bien blanche et bien échaudée; enlevez la peau de dessus la tête et prenez garde de la couper. Vous désossez ensuite la tête pour en prendre la cervelle, la langue, les yeux et les bajoues. Faites une farce avec la cervelle, de la rouelle de veau, de la graisse de bœuf, le tout haché très fin. Assaisonnez avec sel, gros poivre, persil, ciboules hachées, demi-feuille de laurier, thym et basilic hachés comme en poudre. Mettez-y

deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie; liez cette farce avec trois jaunes d'œufs et les trois blancs fouettés. Prenez la langue, les yeux dont vous ôtez tout le noir, les bajoues; épluchez le tout proprement après avoir fait blanchir à l'eau bouillante et coupez en filets ou en gros dés et les mêlez dans votre farce. Mettez la peau de la tête de veau sans être blanchie, dans une casserole, les oreilles en dessous et la remplissez avec votre farce; ensuite vous la cousez en la plissant comme une bourse. Ficelez-la tout autour en lui redonnant sa forme naturelle; mettez-la cuire dans un vaisseau juste à la grandeur, avec un demi-setier de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux racines, oignons, sel, poivre, faites-la cuire à petit feu pendant trois heures. Lorsqu'elle est cuite, mettez-la égoutter de sa graisse et l'essuyez bien avec un linge après avoir ôté la ficelle. Passez une partie de sa cuisson au travers d'un tamis; ajoutez-y un peu de coulis si vous en avez et y mettez un filet de vinaigre; faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce; servez sur la tête de veau.

Si vous vouliez vous servir de cette tête de veau pour entremets froid, il faudrait y mettre dans la cuisson un peu plus de vin blanc, sel, poivre et moins de bouillon; laissez-la refroidir dans sa cuisson et servez sur une serviette.

Tête de veau à la Sainte-Ménehould. — Otez-en les mâchoires et coupez le museau jusqu'auprès des yeux. Mettez-la dans une marmite avec de l'eau et la faites écumer comme un pot-au-feu; ensuite vous

y mettrez un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre. Lorsque la tête est cuite, vous la tirez pour la bien égoutter; ôtez les os qui sont sur la cervelle; dressez-la sur le plat que vous devez servir; mettez sur toute la tête une sauce de cette façon : mettez dans une casserole un morceau de beurre un peu plus gros qu'un œuf, deux bonnes pincées de farine, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, deux cuillerées de vinaigre; délayez le tout et y ajoutez un demi-verre de bouillon. Faites lier la sauce sur le feu; qu'elle soit bien épaisse; mettez-en partout dessus la tête; panez-la de mie de pain que vous arrosez ensuite avec un peu de beurre; faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtière qui soit assez élevé pour qu'il ne touche pas à la mie de pain. Quand elle sera de belle couleur dorée, penchez le plat pour égoutter la graisse; essuyez les bords, servez dans le fond une sauce piquante (voir bœuf).

Yeux de veau. — Après en avoir ôté le noir, vous les faites blanchir et cuire dans une braise faite avec vin blanc, bouillon, un bouquet garni, sel, poivre. Quand ils sont cuits, vous pouvez les déguiser de différentes façons. Si vous les mettez à la Sainte-Ménehould, panez-les, faites-les griller et servez dessous une sauce poivrade; étant cuits à la braise comme ci-dessus, ils se servent avec différents ragoûts comme concombres, petits oignons ou une salpicon.

Oreilles de veau au fromage. — Prenez six oreilles bien échaudées, faites-les blanchir un demi-

quart d'heure à l'eau bouillante ; retirez-les à l'eau fraiche pour les éplucher des poils qui seront restés. Mettez-les cuire avec un verre de vin blanc et deux fois autant de bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule. gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un peu de beurre. Quand elles seront cuites, mettez-les égoutter ; faites une farce avec une poignée de mie de pain que vous faites déssécher sur le feu, avec demi-setier de lait, un peu de fromage de gruyère rapé; tournez jusqu'à ce que la mie soit bien épaissie ; mettez-la refroidir et y mettez ensuite un peu de beurre avec quatre jaunes d'œufs crus ; pilez-les ensemble et en farcissez l'intérieur des oreilles. Après vous tremperez les oreilles dans du beurre un peu chaud, pour les paner, moitié mie de pain et moitié fromage de gruyère rapé mêlés ensemble ; arrangez-les dans le plat que vous devez servir; faites leur prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtière; essuyez les bords du plat; servez sans sauce.

Foie de veau à l'italienne. — Coupez un foie en filets fort minces ; ayez persil, ciboule, champignons, demi-gousse d'ail, deux échalotes, le tout haché très fin; une demi-feuille de laurier, thym, basilic hachés comme en poudre. Prenez une moyenne casserole; mettez dans le fond une couche de filets de foie de veau; assaisonnez avec sel, gros poivre, huile fine, un peu de toutes vos fines herbes. Continuez ainsi jusqu'à ce que vous ayez employé tout le foie en l'assaisonnant à chaque couche comme vous l'avez fait pour la première.

Faites cuire à petit feu pendant une heure ; ensuite vous le retirez de la casserole avec une écumoire ; dégraissez la sauce ; mettez-y un très petit morceau de beurre manié de farine, avec une demi-cuillerée à bouche de verjus ou un filet de vinaigre. Faites lier la sauce sur le feu en la tournant avec une cuiller ; si elle était trop courte, vous y ajouteriez un peu de jus. Mettez le foie dans la sauce pour le faire chauffer ; dressez dans le plat que vous devez servir.

Beignets de fraise de veau. — Faites cuire une fraise de veau avec eau, sel, bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle. Quand elle est cuite, mettez-la égoutter et la dégraissez ; coupez-la par petits bouquets et la mettez mariner une heure avec un peu de beurre, deux cuillerées de vinaigre, persil, ciboules, échalotes, le tout haché ; sel, gros poivre ; faites tiédir la marinade. Ensuite vous retirerez tous les petits morceaux de fraise et les roulerez à mesure en faisant tenir les fines herbes après. Quand ils seront froids, trempez-les dans de l'œuf battu, panez-les de mie de pain ; faites frire d'une belle couleur dorée.

Pieds de veau à la camargot. — Prenez quatre pieds ; faites-les cuire dans de l'eau ; quand ils sont cuits et bien égouttés, mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de verjus, un morceau de beurre manié d'une pincée de farine, sel, gros poivre, de l'échalote hachée, un verre de bouillon ; faites mijoter une demi-heure à petit feu. Avant de servir vous y mettrez un anchois haché

que vous délayez bien dans la sauce, une pincée de persil blanchi haché et, si la sauce n'a point assez d'acide, vous y remettrez encore un peu de verjus. Servez à courte sauce.

Ris de veau en caisses. — Prenez deux ris, s'ils sont gros, ou trois petits ; faites-les dégorger à l'eau tiède et ensuite blanchir en les faisant bouillir dans de l'eau pendant un demi-quart d'heure. Retirez-les à l'eau fraiche ; ôtez-en le cornet et coupez les ris et la gorge en petites tranches pour les mettre mariner avec de l'huile ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une échalote, le tout haché, sel, gros poivre. Il faut faire sept ou huit petites caisses de papier de longueur de trois doigts ; frottez-les en dessous avec de l'huile ; mettez les ris avec tout leur assaisonnement dans les caisses ; mettez les caisses sur le gril avec une feuille de papier huilé dessous ; faites cuire sur un très petit feu de cendre chaude pendant une demi-heure ; ayez attention que le feu ne prenne pas au papier, ce que vous empêcherez en battant un peu le feu avec la pelle s'il était trop fort. Quand ils sont cuits, mettez-y légèrement un jus de citron ou filet de vinaigre blanc.

Poitrine de veau de différentes façons. — Elle se met en fricassée de poulets. Vous la coupez par morceaux que vous faites dégorger dans l'eau et la faites blanchir. Passez-la sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons ; mettez-y une pincée de farine et mouillez de bouillon. Quand elle est cuite et dégraissée, liez-

la de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait ; mettez un filet de verjus en servant.

Elle se met aussi aux choux avec petit lard.

Vous pouvez aussi la servir en fricandeau ou cuite à la braise, avec un ragoût de pointes d'asperges.

Les tendrons sont excellents aux petits pois.

Poitrine de veau au basilic. — Vous la coupez par morceaux de la largeur d'un pouce. Faites-la blanchir un moment à l'eau bouillante et la mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, un peu de thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, poivre. Quand elle est cuite, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit partout attachée à la viande; retirez la viande de la casserole sur une assiette pour la mettre refroidir; ensuite vous tremperez chaque morceau dans de l'œuf battu comme une omelette. Prenez-les à mesure avec mie de pain; faites-les frire de belle couleur et les servez garnis de persil frit.

Vous pouvez faire la même chose avec une poitrine en ragoût qui a déjà été servie et même les restes d'une fricassée de poulets et de pigeons.

Poitrine farcie. — Il faut qu'elle soit coupée exprès, c'est-à-dire que toute la peau tienne après la poitrine; alors vous mettez entre la peau et les tendrons telle farce de viande que vous jugerez à propos. Cousez la peau pour que la farce ne sorte pas. Vous la ferez cuire à la broche ou à la braise; servez-la avec telle sauce ou ragoût de légumes que vous voudrez, comme à la farce aux laitues,

aux petits pois, aux cornichons, aux racines, etc.

Côtelettes de veau à la poêle. — Il faut couper le collet par côtes, ôter les os et ne laisser que la côte ; mettez-les dans une casserole avec lard fondu, persil, ciboules, un peu de truffes, sel, poivre, le tout haché très fin, une tranche de citron la peau ôtée ; couvrez avec bardes de lard, faites cuire à petit feu sur cendre chaude. Quand elles sont cuites, ôtez-les de la casserole, essuyez-les de leur graisse et les dressez dans le plat que vous devez servir. Otez la tranche de citron qui est dans la casserole et mettez dedans un peu de coulis ; dégraissez la sauce, mettez-la sur le feu et la servez dessus les côtelettes.

Côtelettes en papillotes. — Coupez-les un peu minces et les mettez dans des carrés de papier blanc avec sel, poivre, persil, ciboules, champignons, échalotes, le tout haché très fin, avec huile ou beurre. Tortillez le papier autour de la côtelette et laissez sortir le bout. Beurrez le papier en dehors : faites-le cuire à petit feu sur le gril après avoir mis une feuille de papier beurrée dessous les côtelettes ; servez avec le papier qui les enveloppe.

Rouelle de veau à la crême. — Prenez de la rouelle de veau que vous coupez en plusieurs morceaux de la grosseur de la moitié d'un œuf ; lardez chaque morceau en travers avec du gros lard ; assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboules, champignons, le tout haché. Mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre ; passez-les sur le feu et y mettez une bonne pincée de farine

mouillée de bouillon et un verre de vin blanc ; faites cuire et réduire à courte sauce. En servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème ; faites lier sur le feu sans bouillir.

Noix de veau à la Chantilly. — Elles se font en coupant de la rouelle de veau de la même façon que pour les paupiettes à cette différence qu'il ne faut point de farce. Vous les assaisonnez d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalotes, champignons, le tout haché. Roulez-les et les enfilez dans un hâtelet; faites-les cuire à la broche ; vous les servirez avec une sauce claire assaisonnée d'un bon goût.

Mouton et Agneau.

Tête d'agneau de différentes façons. (1) — Vous prenez deux têtes d'agneau que le collet tienne avec ; vous ôtez les mâchoires et le museau : faites blanchir et cuire dans une braise blanche dont voici la formule : Mettez dans une petite marmite de bon bouillon un demi-setier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grain, si vous êtes dans le temps, un bouquet garni, sel et quelques racines; faites cuire dedans les têtes et couvrez-les de bardes de lard.

(2) — Vous les mettez dans une marmite avec bouillon, un gros bouquet garni, sel, poivre, racines, oignons, verjus en grain ou moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée. Faites-les cuire à petit feu ; quand elles sont cuites, décou-

vrez les cervelles et les dressez dans le plat que vous devez servir et servirez dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme sauce à l'espagnole, sauce à la ravigotte, sauce à la poivrade liée, sauce à la peluche verte.

(3). — Ou pour le simple, vous prenez du bouillon de leur cuisson ; prenez garde qu'il ne soit trop salé ; délayez-le avec trois jaunes d'œufs, une pincée de persil haché : faites lier sur le feu et servez dessus les têtes.

— Vous pouvez encore, à la place des sauces, y mettre un ragoût de crêtes ou un salpicon, ou un ragoût de truffes.

— L'on fait aussi des potages à la tête d'agneau qui sont au blanc.

Filet d'agneau à la béchamel. — La béchamel n'est autre chose que de faire réduire de la crême jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour faire une sauce. Quand elle commence à s'épaissir, tournez-la toujours pour qu'elle ne soit point en grumelot. Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y les filets coupés en petits morceaux minces ; faites-les chauffer sans qu'ils bouillent ; assaisonnez-les de bon goût et les servez.

Queue de mouton frite. — Etant cuite comme il faut au pot, vous en ôtez la peau et la trempez dans une pâte à beignets, puis vous la faites frire dans du saindoux, lard fondu ou beurre afiné ; servez avec verjus et poivre blanc.

Gigot farci. — On fait cuire, on écorche et on ôte la chair qui est autour des os sans les disjoindre ; cette chair étant levée, vous la hachez menu

avec sel, poivre, moelle de bœuf, persil, quelques jaunes d'œufs. Cela étant bien haché, on en farcit l'éclanche sur les os et on recouvre cette farce de la peau qu'on a levée de dessus la chair, observant de laisser passer le bout de l'os.

Ensuite on met cette éclanche au four, où on lui laisse prendre couleur; après cela on la tire, pour la servir en plat particulier.

On met aussi le gigot à la daube et, pour y réussir, on le bat bien et on lui rompt l'os du manche; on le fait mariner pendant trois ou quatre heures, puis on le met à moitié rôtir à la broche. Cela fait, empotez-le avec bouillon, sel, poivre et paquet de fines herbes, écorce d'orange sèche et laurier : laissez l'y bouillir et, à moitié de la cuisson, mettez-y un verre de vin; étant cuit, tirez-le et liez la sauce avec farine frite dans lard; puis le servez.

On peut y ajouter des navets passés au roux dans lard fondu et farine frite et des marrons dans la saison.

Gigot à la périgord. — Prenez des truffes que vous coupez en petits lardons; coupez aussi du lard de la même façon; remuez ensemble avec sel, fines épices, ciboule, pointe d'ail, le tout haché. Lardez votre gigot de vos truffes et lard; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier de façon qu'il ne prenne point l'air : faites-le cuire cinq heures à petit feu dans son jus, enveloppé de tranches de veau et de lard. Quand il est cuit, dégraissez la sauce, ajoutez-y une cuillerée de coulis et servez.

Gigot à l'anglaise. — Coupez-en un peu le manche et la peau sur l'os du joint pour pouvoir plier

le manche sans défigurer le gigot; lardez-le tout en travers avec gros lard; ficelez et mettez dans une marmite juste à la grandeur avec bouillon, bouquet de persil, ciboule, gousse d'ail, trois clous de girofle, feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre; lorsqu'il est cuit, mettez-le égoutter et l'essuyez de sa graisse avec un linge; servez avec cette sauce : mettre dans casserole un verre de bouillon et presque autant de coulis, capres, un anchois, un peu de persil, ciboule, une échalote, un jaune d'œuf dur, le tout haché très fin; faire bouillir et servir sur gigot.

Gigot aux choux-fleurs. — Faites cuire comme le précédent. Après l'avoir dressé sur le plat que vous devez servir, vous y mettez tout autour des choux-fleurs que vous avez fait blanchir à l'eau bouillante et les mettez après dans une autre eau bouillante pour les faire cuire avec un morceau de beurre et du sel. Lorsqu'ils sont cuits et bien égouttés, vous les arrangez bien proprement autour du gigot, la fleur en haut; mettez par-dessus une bonne sauce faite avec un coulis ordinaire, un morceau de beurre, sel, gros poivre; faites lier sur le feu et servez en mettant un petit filet de vinaigre.

Gigot à la régence. — Coupez un gigot en travers en trois ou quatre morceaux dont vous lardez chacun de gros lard assaisonné de sel, fines épices, fines herbes hachées; faites-les cuire comme le bœuf à la royale. Servez chaud pour entrée et froid pour entremets.

Côtelettes de mouton en robe de chambre. — Faites-les cuire avec bouillon, très peu de sel, bouquet

garni; quand elles sont cuites, dégraissez le bouillon et le passez au tamis; faites-les réduire en glace et mettez dedans les côtelettes pour les glacer; retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir. Prenez de la rouelle de veau, graisse de bœuf, pour faire une farce avec deux œufs, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché et mouillez la farce avec de la crème. Enveloppez chaque côtelette avec de cette farce; mettez-les sur une tourtière et les panez de mie de pain, faites cuire au four; quand elles sont de belle couleur, mettez-les égoutter de leur graisse et servez dessous une bonne sauce claire.

Carré de mouton à la conti. — Appropriez un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur le filet; prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, deux anchois lavés; coupez-les en lardons et les maniez avec un peu de gros poivre, deux échalotes, persil, ciboules hachés, une demi-feuille de laurier, trois ou quatre feuilles de basilic hachées comme en poudre, trois ou quatre feuilles d'estragon aussi hachées. Lardez tout le filet avec le lard et les anchois; mettez le carré avec toutes ces fines herbes dans une casserole; mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon et faites cuire à petit feu pendant trois heures. Lorsqu'il est cuit, dégraissez la sauce et y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine; faites lier la sauce sur le feu et la servez sur le carré.

Langue de mouton à la flamande. — Prenez deux ou trois oignons que vous coupez en tranches; pas-

sez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer; mettez-y une pincée de farine et mouillez avec un verre de vin blanc, un demi-verre de jus. Mettez-y aussi des champignons, deux échalotes, persil, ciboule, le tout haché très fin, sel, gros poivre, une pointe de vinaigre; faites bouillir le tout ensemble un demi-quart d'heure. Ayez trois langues de mouton cuites à l'eau, que vous épluchez et fendez en deux sans les séparer; mettez-les dans la sauce pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles aient pris goût et qu'il reste peu de sauce; servez.

Cochon.

Façon de faire toute sorte de saucisses. — Prenez chair de porc où il y a plus de gras que de maigre; hachez et mettez persil et ciboules; assaisonnez de sel et fines épices. Entonnez le tout dans boyaux de veau ou de cochon; ficelez les saucisses de la longueur que vous voulez; faites-les griller. Vous leur donnez le goût que vous jugez à propos, comme truffes, échalotes : si c'est aux truffes, vous en hachez avec la chair suivant la quantité que vous voulez; si c'est à l'échalote, vous en mettrez très peu, de crainte que le goût ne domine.

Les saucisses plates se font de la même façon, à cette différence que vous mettez la viande dans une crépine de porc et les grillez de la même façon.

Jambon au cincarat. — Coupez-le en tranches fort minces; mettez-les dans une casserole ou une

poêle avec un peu de gras de jambon ou du lard ; faites cuire à petit feu. Quand il est cuit vous dressez le jambon dans un plat et mettez dans la même casserole un peu d'eau, un filet de vinaigre et du poivre concassé, remuez avec la cuiller et servez sur le jambon.

Cochon de lait à la daube. — Enveloppez-le d'une serviette et après l'avoir assaisonné dans le corps de sel, poivre, clous battus et un brin de sauge, mettez-le dans une poissonnière ou autre vaisseau où il puisse tenir tout de son long, avec bouillon, vin blanc, sel, poivre, laurier et clous de girofle, puis laissez bien bouillir. Etant cuit, vous le tirez, l'ôtez de la serviette et le dressez sur un plat couvert d'une autre serviette blanche ; servez. Cette daube se mange froide et chaude.

Volaille et gibier.

Poulets au fromage. — Flambez et épluchez deux poulets. Après les avoir vidés et troussés, les pattes dans le corps, vous les fendez un peu sur le dos et les aplatissez avec le couperet. Faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre ; mouillez avec demi-verre de vin blanc et autant de bon bouillon ; mettez-y un bouquet de persil, ciboules, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, gros poivre. Faites cuire une heure à petit feu, qu'il ne fasse que mijoter ; ensuite vous ôtez les poulets et mettez dans la sauce gros comme une noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de

farine ; faites lier sur le feu ; prenez le plat à servir, mettez une partie de cette sauce dans le fond et sur la sauce une petite poignée de fromage de gruyère rapé. Mettez les poulets dessus et sur les poulets le restant de la sauce et ensuite autant de gruyère rapé que vous en avez mis dessous. Mettez le plat sur feu doux et un couvercle de tourtière avec du feu ; quand ils seront d'une belle couleur dorée et plus de sauce, servez chaudement. Si votre fromage est fort de sel, il n'en faut point mettre dans la cuisson des poulets.

Poulets à la gibelote. — Coupez-les par membres et les mettez dans casserole avec les abatis, champignons, bouquet de persil, ciboules, gousse d'ail, demi-feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle, un peu de beurre. Passez sur le feu ; mettez une bonne pincée de farine ; mouillez de vin blanc, bouillon, jus, ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre ; faites cuire et réduire à courte-sauce.

Poulets marinés. — On les met par quartiers ; on les fait mariner au verjus ou vinaigre, sel, poivre, clous et laurier. Il faut trois heures pour qu'ils marinent bien ; ensuite on fait une pâte fort claire comme celle des beignets ; on les trempe dedans, puis on les frit au saindoux ou au beurre afiné.

Poulets en compote. — Les trousser et les passer au lard fort chaud dans la casserole ; les faire bien rissoler ; les égoutter et en ôter la graisse ; y mettre bouillon, fines herbes, sel, poivre et clous ; laisser

bien cuire; les dresser après avoir lié d'un jaune d'œuf avec du verjus; servir.

Poulets en ciret. — Les blanchir à l'eau ou à la braise; les couper par quartiers et les passer au roux dans bon lard; les mettre ensuite en casserole avec bouillon ou de l'eau chaude, sel, poivre, clous et paquet de fines herbes; faire bouillir le tout et, à la moitié de la cuisson, ajouter verre de vin avec pointe de rocambole; étant cuits les servir garnis de persil frit.

Poulets friands. — Les couper; les passer au lard avec un peu de farine; les dégraisser; y mettre du bouillon avec jus de mouton ou de bœuf, champignons coupés en dés, morilles et mousserons et un verre de bon vin avec anchois hachés; après cuisson, lier la sauce avec un peu de votre roux et servir chaudement.

Poulardes mignonnes. — Troussez et leur mettez une barde de lard sur l'estomac; laissez cuire ainsi à la broche. Durant qu'elles cuisent, faites à part un ragoût de ris de veau, champignons, sel, poivre, paquet de fines herbes, avec bon beurre et une liaison avec farine frite ou un bon coulis de bœuf. Vous prenez ensuite vos poulardes rôties, vous les dressez dans un plat, le ragoût par-dessus, et les servez chaudement.

Poularde à la Montmorency. — Piquez-en le dessus après l'avoir flambée et vidée; vous la remplissez avec des foies coupés en dés, petit lard, petits œufs; cousez la poularde pour que rien ne sorte; faites-la cuire comme un fricandeau et la glacez de même.

Oiseau en ragoût. — Mettez-le à la broche, tirez-le à demi-cuit et le mettez en casserole ou en pot avec champignons, culs d'artichauts, bouillon, sel, poivre, quelques rocamboles et fines herbes; laissez bouillir le tout et assaisonnez d'une pointe de vinaigre.

Pigeons en compote. — Troussez-les bien, passez-les au lard dans la casserole pour leur faire prendre une belle couleur; ôtez-en la graisse et y mettez du bon bouillon, sel, poivre, fines herbes en paquet, champignons, culs d'artichauts; laissez bien mitonner le tout, jusqu'à ce que la sauce soit faite; liez-la alors avec un peu du lard qu'on en aura tiré et farine frite; servez.

Pigeons au basilic. — On fait une farce avec lard, persil, un peu de basilic, ciboulettes, sel et poivre dont on farcit les pigeons sur le dos entre chair et peau; après quoi on les met cuire avec bouillon du pot, sel, poivre et fines herbes en paquet; étant cuits on les tire, on les trempe dans une pâte à beignets, puis on les frit à la poêle en beurre afiné ou saindoux; après quoi on les sert quand ils sont rissolés et qu'ils ont pris belle couleur.

Canard à la Bruxelle. — Il faut le flamber et le vider. Mettez dans le corps un salpicon fait de cette façon : coupez en dés un ris de veau avec du petit lard bien entrelardé; maniez avec persil, ciboules, champignons, deux échalotes, le tout haché, peu de sel, gros poivre. Cousez le canard pour que rien ne sorte et le mettez cuire avec une barde de lard sur l'estomac, un verre de vin blanc, autant de bouillon, deux oignons, une carotte, un

demi-panais, bouquet garni; quand il est cuit, passez la sauce au tamis, dégraissez-la, mettez-y un peu de coulis pour la lier; faites-la réduire au point d'une sauce et servez sur le canard.

Perdrix en ragoût. — Truffez et farcissez d'un godiveau fait avec chair de veau, lard, moelle de bœuf, sel, poivre, ciboules et persil, le tout bien haché. Vous la mettez alors dans un pot, bardes de lard dessus et dessous, paquet de fines herbes, sel et poivre; vous étoupez bien ce pot et le mettez entre deux braises, vous laissez ainsi cuire votre perdrix; étant cuite vous la tirez et la servez avec un ragoût de champignons et ris de veau par-dessus.

Vous pouvez, si vous voulez ne pas farcir votre perdrix, vous contenter de la fendre sur le dos jusqu'au croupion et l'assaisonner de sel, poivre et persil haché menu.

Perdrix en capilotade. — Faites-les rôtir à demi; tirez-les et les coupez par gros morceaux; mettez en casserole avec vin, sel et autre épicerie; laissez bien bouillir et servez avec jus d'orange et pain râpé pour lier la sauce qui doit être courte.

Grives. — 1. Se mangent rôties; il faut les flamber, les poudrer de râpure de pain ou de mie émiettée et les servir avec verjus, sel, poivre, pointe d'échalote ou jus d'orange.

Autre recette. — Vous les plumez et les faites refaire sans les vider; elles se servent cuites à la broche avec des rôties dessous, comme des mauviettes.

Alouettes en ragoût. — On les vide; on les met

rissoler en casserole avec lard fondu et farine qu'on fait frire; vos alouettes ayant pris belle couleur, mettez-y du bouillon gras, sel, poivre, fines herbes en paquet, quelques champignons et un verre de vin; laissez mitonner et, quand la sauce sera faite, tirez-les avec un jus de citron en servant.

Bécassines en ragoût. — On les fend en deux sans rien ôter du dedans; on les met dans une casserole et on les y fait rissoler avec lard fondu; puis on y met un peu de bouillon gras, sel, poivre et fines herbes en paquet ou hachées si on les aime ainsi; on y ajoute des champignons et on laisse bien mitonner le tout; on sert ce ragoût avec un jus d'orange ou de citron par-dessus; on les mange ainsi rôties.

Se servent de même : les pluviers, les vanneaux, guignards, merles, étourneaux et culs-blancs.

Faisans. — On les fait rôtir, piqués de menu lard, avec sauce au verjus, sel et poivre.

On les apprête en ragoût comme les bécassines ou bien vous pouvez les manger en capilotade ainsi que les perdrix.

Cailles. — Doivent être lardées pour la broche; on les pique, si on veut, de menu lard et on les mange au jus d'orange ou avec verjus, sel et poivre.

On peut les mettre en ragoût et pour cela il faut les fendre en deux par l'estomac, les passer au lard dans une casserole avec un peu de farine pour lier la sauce; ensuite mettez-y un peu de bouillon, sel, poivre et paquet de fines herbes, des champignons coupés en dés et culs d'artichauts; laissez-les cuire

doucement; étant cuites, versez-y un jus de mouton si vous en avez, avec un jus d'orange ou filet de verjus.

Ortolans. — S'assaisonnent comme les cailles. On les mange rôtis et on les arrose, en cuisant, d'un peu de lard fondu; ou bien on les flambe, on les pane avec râpure de pain et du sel, puis on les sert avec un jus d'orange ou verjus et sel.

Rouges-gorges. — Oiseaux excellents. Ils se servent pour rôts, comme les ortolans.

Sanglier. — S'apprête rôti et se sert à la poivrade ou jus d'orange, sel et poivre. Cet animal se dépèce comme le porc et peut se manger de même.

Cerf. — Se marine d'abord, piqué de menu lard; puis on le fait rôtir à la broche, l'arrosant de sa marinade et pour sauce une poivrade ou le dégout qui en est sorti, assaisonné de sel et poivre blanc et lié avec farine frite au lard.

La biche et le chevreuil s'apprêtent de la même façon.

Filets de lièvre en civet. — Prenez un lièvre rôti, que l'on a desservi de la table; levez-en toutes les chairs et les coupez en filets. Concassez un peu les os et les mettez avec les flancs dans une casserole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, quelques oignons en tranches, une gousse d'ail, une feuille de laurier, deux clous de girofle; passez-les sur le feu et y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de bouillon et deux verres de vin rouge, sel, poivre; faites bouillir une demi-heure et réduire à moitié; passez la sauce au

tamis ; mettez-y les filets de lièvre avec un peu de vinaigre ; faites chauffer sans bouillir.

Lapins et lapereaux. — Les lapereaux se servent pour rôts; vous les dépouillez et videz et faites refaire sur de la braise. Il faut les piquer et faire cuire à la broche ; servez-les de belle couleur.

Ils vous servent aussi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée de poulets : Coupez-les par membres et les faites dégorger longtemps dans l'eau et blanchir. Passez sur le feu avec un morceau de beurre, bouquet garni, champignons ; mettez-y pincée de farine et mouillez de bouillon. Quand cela est cuit et dégraissé, liez de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait ; mettez un filet de verjus en servant.

Poissons et mollusques.

Carpe. — Se mange à l'étuvée.

On la met aussi au court bouillon avec verjus, sel, poivre, clou de girofle, laurier, oignons, un peu de vin et écorce d'orange sèche, après l'avoir vidée et lui avoir ôté les ouïes : on ne l'écaille point et on la laisse cuire là dedans ; étant cuite, on la sert sur une serviette garnie de persil vert et pour sauce une vinaigrette ou sauce blanche avec bon beurre.

Carpe farcie. — Habillez une belle carpe ; farcissez-la dans le corps d'un hachis composé de chair d'anguilles et de carpes, persil, ciboule, sel, poivre et clous en poudre, avec deux jaunes d'œufs pour

la lier. Après cela, mettez votre carpe en casserole, passez-la au beurre, mettez-y un peu de bouillon pour la faire cuire avec bon assaisonnement, champignons et culs d'artichauts et votre carpe étant cuite, vous la servez chaudement.

Brochet à la daube. — On le coupe par petits morceaux qu'on passe au roux, en casserole avec navets et un peu de farine; on y met un peu de purée ou de bouillon de poisson ou de lentilles, sel, poivre et paquet de fines herbes; on le laisse cuire ainsi. Il faut, à moitié de la cuisson, y ajouter un verre de vin blanc, laisser encore bouillir le tout; étant cuit, vous le dressez et le servez en même temps.

Goujon et autres petits poissons. — Le goujon est excellent frit, après avoir été vidé de ses boyaux.

La vendaise s'accommode en ragoût en casserole avec bon beurre, purée ou bouillon de lentilles ou un peu d'eau simplement, sel, poivre et paquet de fines herbes, le tout bien cuit ensemble; on y met un filet de verjus, puis on dresse.

Les ables, vérons, loches et chabots, poissons de rivière, s'apprêtent de la même façon.

Barbeau. — On le cuit au demi-court bouillon, après qu'on l'a vidé, puis on le dépouille de sa peau pour le servir avec une sauce blanche tournée et liée avec jaunes d'œufs.

Anguilles en ragoût. — On les tronçonne et on les passe au beurre blanc dans la casserole, puis on les fait cuire avec purée ou bouillon de lentilles, sel, poivre, clous battus, bouquet de fines herbes, verre de vin blanc, champignons et culs d'arti-

chauts. Après cuisson, on lie la sauce avec un coulis de mie de pain trempée dans du bouillon et passée au tamis.

Pour les manger à la sauce brune, on les passe au roux avec beurre et farine, puis on les fait cuire comme on a dit, hors la liaison qu'il en faut ôter; la farine frite suffit pour cela.

Anguille rôtie sur le gril. — On taillade les tronçons qu'on trempe dans du beurre fondu; on les poudre de sel et de poivre et on les met rôtir sur le gril. On les sert avec beurre, sel, poivre et vinaigre, le tout bien lié avec une pointe d'échalote ou de rocambole écachée.

Ecrevisses. — On les met en ragoût en les faisant cuire à l'ordinaire; on prend ensuite les queues, les pattes et les dedans du corps; on les passe au roux dans une casserole avec bon beurre ou lard fondu, farine pour frire, sel, poivre, clous battus, bouquet de fines herbes, champignons et bouillon de poisson ou aux lentilles, ou purée claire; on laisse cuire le tout doucement, on dresse et on sert chaudement.

On les passe au blanc, si on veut, avec beurre frais et pour liaison on y met des jaunes d'œufs délayés avec verjus.

On sert des écrevisses en tourtes; elles entrent dans les potages et on les mange cuites en vinaigre, un peu d'eau, sel et poivre qui est l'ordinaire.

Sole. — On la sert frite, poudrée de farine et de sel, puis on l'ouvre pour en ôter l'arête. Pour sauce on lui donne une sauce blanche avec un anchois,

ou une sauce robert, ou bien un ragoût de champignons.

Soles farcies. — On fait une farce de poisson bien assaisonnée avec champignons, sel, poivre, persil et bon beurre, le tout haché et manié ensemble ; on en farcit les soles en leur tirant l'arête par-dessus le dos.

Barbue. — On la met au court-bouillon, on la mange grillée et, pour cela, on la fait mariner ; puis on la pane avec chapelure de pain, sel et poivre ; après l'avoir frottée de beurre fondu, on la met en tourtière feu dessus et dessous, ou au four pour lui faire prendre belle couleur ; ensuite on la sert seule ou avec ragoût de champignons par-dessus.

Ce poisson se met aussi en pâté.

Turbot. — Il s'assaisonne et se mange comme la barbue. Les petits turbots se mangent rôtis sur le gril et frits ainsi que les limandes.

Maquereaux. — Videz-les et les entourez de fenouil vert en la saison ; puis rôtissez-les sur le gril, leur faisant une sauce avec beurre roux et groseilles vertes, poivre ; ou bien on les sert avec un ragoût de champignons par-dessus. On les mange encore en ragoût. Pour cela passez-les bien au roux dans une casserole avec farine ; laissez leur prendre une belle couleur, puis vous les ferez cuire avec bon bouillon de poisson ou purée claire, champignons, sel et poivre ; étant cuits, tirez-les et les servez avec jus de citron.

Huîtres. — Elles se mangent ordinairement crues avec du poivre. L'on en sert aussi dans leurs coquilles cuites sur le gril, feu dessous et la pelle

rouge par-dessus. Quand elles commencent à s'ouvrir seules, elles sont cuites ; elle s'appellent huîtres sautées.

Autres procédés. — Vous les ouvrez et mettez dedans du beurre fondu, un peu de poivre, de la chapelure de pain ; faites-les cuire sur le gril et la pelle rouge par-dessus.

— Les huitres servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, sarcelles, etc. Pour lors vous les faites blanchir dans leur eau à très petit feu ; prenez garde qu'elles ne bouillent, cela les racornirait. Mettez-les après dans de l'eau fraiche ; retirez-les ensuite pour les bien égoutter sur un tamis ; vous avez ensuite un bon coulis gras sans sel ; mettez deux anchois hachés et les huitres ; faites-les chauffer sans qu'elles bouillent et servez avec ce que vous jugerez à propos.

— On les sert grillées, c'est-à-dire, on les ouvre d'abord et on les assaisonne chacune de sel, poivre, persil et ciboules hachés menu et un petit morceau de beurre, puis vous les referaez et les mettez griller au four ou sur le gril ; dans cette dernière façon, il faudra de temps en temps, quand elles sont découvertes, passer la pelle rouge par-dessus, après les avoir panées.

— Elles se grillent fort bien au four ; étant grillées, servez-les.

— On les met à l'étuvée ; c'est le ragoût le plus commun.

— On les fait frire après les avoir un peu poivrées, laissées prendre poivre et les avoir farinées,

ou trempées dans une pâte à beignets, ou bien, on les fait mariner avant que de les frire.

Moules. — Après les avoir bien lavées et ratissé leurs coquilles, égouttez-les et les mettez à sec dans une casserole sur un bon feu de fourneau ; la chaleur les fera ouvrir. Vous les épluchez après une à une ; ayez soin d'ôter les crabes, si vous en trouvez. Après les avoir ôtées de leur coquille, mettez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre, persil et ciboules hachés ; passez-les sur le feu ; mettez-y une petite pincée de farine et mouillez avec un peu de bouillon. Quand il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème ; faites lier votre sauce et y mettez un filet de verjus.

— Les moules servent aussi pour un potage : Après les avoir fait revenir comme il est dit ci-dessus, vous en prenez l'eau qu'elles ont rendue que vous passez dans une serviette bien serrée, crainte du sable ; mettez cette eau dans un bon bouillon et en réservez pour faire une liaison avec six jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu en la remuant sans cesse, crainte qu'elle ne tourne. Mettez cette liaison dans votre soupe au moment que vous êtes prêt à servir ; servez les moules autour du plat.

— Ratissez-en bien tout le gravier qui y tient, lavez-les et les faites bouillir en eau, sel et persil ; retirez-les après et les ôtez de leur coquille, pour les déguiser comme vous voudrez.

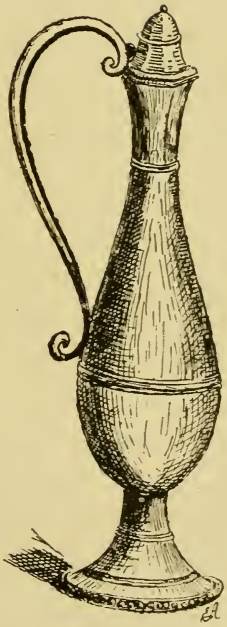
— Pour les faire en ragoût, on les passe au blanc à la casserole, sel, poivre, persil, thym et ciboules

hachées menu, avec de leur bouillon ; on les laisse cuire et, sur la fin de la cuisson, on y met des jaunes d'œufs délayés avec verjus, ou bien de la crème de lait pour lier la sauce.

On les fait au brun, si on veut, avec farine frite pour liaison, au lieu d'œufs.

LES BOISSONS

Liqueurs.



Dans nos grandes villes de l'Europe septentrionale, les boissons à base d'alcool étaient connues au XVIe siècle ; elles nous étaient venues du Midi.

Ce fut sans doute la prise de possession des Pays-Bas par les Espagnols et l'union d'Henri II à une des Médicis de Florence qui, en amenant dans nos contrées des soldats et des artisans exotiques, contribuèrent à leur propagation. Le prix élevé auquel on les vendait fit toutefois que, dans le principe, la consommation en demeura plutôt médiocre. On ne les trouvait d'ailleurs que chez les habitants des grandes villes se qualifiant de liquoristes-glaciers. A l'issue

du sermon, (1) les dames du monde allaient les déguster, assurément moins par curiosité ou par gourmandise, que pour faire, en ces lieux fréquentés par les militaires, les artistes et les courtisans, étalage de leurs falbalas tapageurs et de leur mouches aguichantes.

Comme dans cet ouvrage nous ne nous sommes qu'accessoirement occupé des boissons, nous avons cru pouvoir nous dispenser de quérir, dans les vieux traités de médecine où nous aurions pu les découvrir, ces formules de liquides, fermentés ou non. D'ailleurs, pour se rendre compte de la valeur de ceux-ci, il suffit de savoir (nous l'avons vu précédemment) qu'à deux ou trois exceptions près, ils étaient faits uniquement de fruits et d'épices macérés dans de l'alcool non rectifié, additionnés de sucre, puis passés à la chausse.

---

(1) Ils n'étaient ni tendres ni galants pour les dames, les prédicateurs et les moralistes à la mode; pas plus en chaire que dans leurs écrits, ils ne se gênaient pour dire ce qu'ils pensaient de leurs habitudes de dévergondage. Oyez plutôt à ce sujet le langage que leur tenait le sieur de la Serre, dans son *Réveille-matin des dames* réimprimé à Anvers, chez Pierre Bellere, en l'an 1656 :..... c'est là où vous donnez une nouvelle leçon à vos appas, pour leur enseigner à se faire aymer et craindre tout à la fois avec apparence même que vous ne contribuez rien à leurs ruses. Voyla de beaux dessains, que vous en revient-il le plus souvent. Je veus que vos yeux bleus en blessent aujourd'hui beaucoup. Demain une goutte de défluxion, qui les rendra rouges leur servira de remède.

Que vos douceurs et vos grâces en suite donnent de l'amour et de la crainte également. Tous ceux qui ont de la passion pour vous, n'ont de l'amour que pour eux-mêmes car d'ordinaire vos plus fidelles amans jetent le fondement de leur repos sur les ruines de votre réputation ; et vous avez beau vous faire craindre, ils n'apprehandent jamais que de perdre leur temps en cette entreprise.

Avec l'hypocras, dont la vogue depuis le moyen âge avait été croissant et au sujet duquel Loret avait pu commettre ces vers suivants :

Je me fortifie le cœur
De cette excellente liqueur ;
De toutes liqueurs l'élites
Que l'unique Regnier débite,
De ce précieux hypocras
Bon pour les maigres et pour les gras,

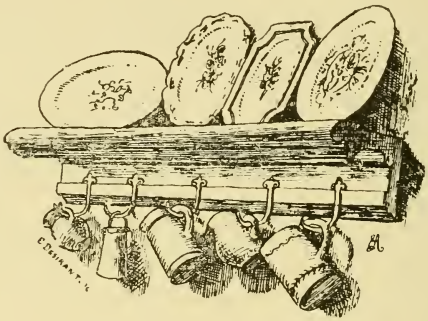
les breuvages liquoreux les plus renommés étaient les eaux de cerise, de groseille, de framboise, de coing, de prune, d'abricot, de brou de noix, de pignon, etc.

Sous Louis XIV, les liqueurs de fenouillette, d'anis, de fleur d'oranger, se servaient aux soirées de la cour. La béquille du père André, le rossolis, le populo et surtout le vespetro, qui tous quatre avaient été inspirés à leurs inventeurs par le fameux précepte de l'école de Salerne déja cité, mais que nous reproduisons néanmoins :

L'aneth et le fenouil
L'anis et la coriandre
Dans le ventre font decendre les vents.
Et par derrière ils les font rendre

étaient recommandés par les célébrités médicales. Le vespetro notamment, d'après celles-ci était l'ancre de salut des gens qui avaient fait godaille ou avaient le ventre ballonné par d'excessives liba-

tions de chopines de vieille bière (fig.). Elles prétendaient qu'il calmait les douleurs d'entrailles, les maux de reins, les indigestions, les points de côté ; qu'il avait raison des rétentions d'urine, des congestions, des rhumatismes, des oppressions de la rate, des flux de mamelles ; qu'il tuait les vers des enfants ; qu'il suffisait enfin, pour se préserver des



coryzas et des rhumes, de s'en badigeonner le nez et la poitrine.

Par ce qui précède, on voit que de leur temps nos pères n'avaient que faire de la pâte de Regnault, de la Revalenta arabica, ni même des pastilles Géraudel.

Voici quelques recettes de liqueurs que nous extrayons de deux manuels du XVIIIe siècle : *La Cuisine bourgeoise et le Ménage universel.*

Rossolis. — On prend une pinte de bonne eau-de-vie ; on la met dans une bouteille de verre avec douze clous de girofle, trois brins de poivre long,

un peu d'anis vert et un peu de coriandre cassée. Après cela, il faut laisser tremper le tout environ deux heures, le passer dans un linge et faire cuire de bon sucre à souffler, dans lequel on met l'eau-de-vie, soignant de bien remuer le tout avec une cuiller. Cela fait, vous passez cette liqueur dans une chausse à hypocras, vous mettez au fond de cette chausse une douzaine d'amandes douces cassées et non pelées; votre rossolis étant tout distillé, vous le mettez en bouteilles.

Populo. — Pour faire cette liqueur, on prend une pinte de bon vin blanc, on y met une pomme de reinette pelée et coupée par tranches, un peu d'anis et de coriandre cassée et on laisse tremper le tout environ deux heures. On fait ensuite cuire du sucre à souffler, dans lequel on mêle un demi-setier d'esprit de vin. Il faut bien remuer le tout et laisser refroidir. Etant froid, on y met le vin blanc, on passe le tout comme le rossolis et on le conserve de même,

Liqueur pour fortifier l'estomac. — On fait fondre une livre de sucre dans une pinte de vin vieux; on ajoute un peu de cannelle concassée, puis après qu'elle y a un peu infusé, on passe le tout plusieurs fois à la chausse. Ensuite on y mêle de l'eau-de-vie à discrétion, et selon qu'on veut que la liqueur soit plus ou moins violente; puis on y verse de l'essence d'hypocras. Cette liqueur étant faite, on la serre dans des bouteilles et on la boit sur-le-champ. On en fait moins que d'une pinte, si on veut. Ce confortatif est d'un grand secours à la campagne et de peu de dépense pour les défaillances de cœur et les

femmes en travail. On peut, si on veut, n'y point mettre d'essence d'hypocras.

Eau de framboises. — Ayez des framboises bien mûres, passez-les dans un linge et en tirez le jus que vous mettrez dans une bouteille de verre, exposée au soleil jusqu'à ce qu'il soit clarifié. Après cela, vous le verserez doucement dans un autre vaisseau, crainte de le troubler. Vous en prendrez un demi-setier que vous mettrez dans un pot avec une pinte d'eau et un quarteron de sucre.

Il faut bien battre le tout ensemble, le versant d'un vaisseau dans un autre; cette eau étant ainsi agitée, on la passe dans un linge, on la met rafraichir à la glace ou autrement, puis on s'en sert.

Les eaux de fraises, de cerises et de groseilles rouges se font de la même manière; elles sont fort agréables au goût et ce sont des liqueurs dont on peut à la ville et à la campagne régaler ses amis à bon marché. Ces eaux rafraichissent beaucoup.

Eau de fleurs d'orange. — En prendre une poignée et la mettre dans une pinte d'eau avec un quarteron de sucre; bien battre cette eau ainsi que l'eau de framboises et, quand elle aura pris le goût des fleurs, la passer dans un linge et en mettre rafraichir à la glace, pour la boire avec plus de plaisir.

Ratafia d'abricots. — Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots; cassez les noyaux pour en tirer les amandes que vous pelez et concassez. Mettez-les dans une cruche avec les abricots, deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de sucre, un peu de cannelle, huit clous de girofle, un peu de

macis. Bouchez bien la cruche; laissez infuser quinze jours ou trois semaines en ayant soin de remuer souvent; passez ensuite à la chausse pour mettre dans des bouteilles que vous porterez à la cave.

Cerises à l'eau-de-vie. — Sur une pinte d'eau-de-vie vous mettrez une chopine de jus de framboises et de mûres que vous aurez écrasées et passées au tamis pour en tirer le jus. Mettez avec ce jus et l'eau-de-vie une livre et demie de sucre; quand il sera fondu, ayez de belles cerises claires et mûres à propos : coupez les queues à moitié et les rangez dans des bouteilles. Versez dessus l'eau-de-vie et mêlez avec le sucre; il faut qu'il y en ait assez pour qu'elles trempent. Bouchez les bouteilles et vous vous en servirez au besoin. En hiver, on peut s'en servir pour glacer au blanc, en les trempant dans du sucre mêlé avec un peu de blanc d'œuf, ou pour mettre au caramel.

Vespetro. — Prenez une bouteille de gros verre ou de grès qui tienne un peu plus de deux pintes de Paris; mettez deux pintes de bonne eau-de-vie et ajoutez-y les graines qui suivent, après que vous les aurez concassées grossièrement dans un mortier, savoir : deux gros de graine d'angélique, une once de graine de coriandre, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis; ajoutez-y le jus de deux citrons avec les zestes des écosses et une livre de sucre. Laissez infuser le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours; ayez soin de remuer de temps en temps la bouteille pour faire fondre le sucre; ensuite vous passez la liqueur

pour la rendre plus claire par le coton ou par le papier-gris et la mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

Ratafia d'anis. — Pour faire deux pintes de ratafia d'anis mettez une livre de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau ; faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien écumé et clair. Ensuite vous faites bouillir un demi-setier d'eau ; mettez-y trois onces d'anis et ôtez-le du feu sans qu'il bouille ; laissez-le infuser un quart d'heure et le mettez dans le sucre avec trois chopines d'eau-de-vie. Remuez le tout ensemble avant que de le mettre dans une cruche ; bouchez bien la cruche et la mettez au soleil. Laissez infuser le ratafia pendant trois semaines. Avant que de le mettre dans des bouteilles, vous le passerez dans une serviette ou une chausse, si vous en avez une.

Le chocolat et le café.

Le chocolat et le café, voilà deux boissons d'invention relativement moderne et qui s'imposèrent pourtant si fortement, dès leur apparition, à l'attention des gourmets, que nous nous exposerions à de justes reproches si nous ne nous décidions à leur consacrer ici une courte notice.

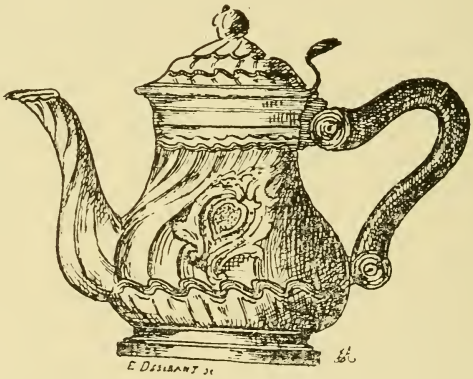
Ce fut vers l'an 1520 que l'existence de la pâte de cacao fut révélée aux Européens par quelques Espagnols de retour du Mexique où ils avaient appris le moyen de l'utiliser. La jugea-t-on d'abord impropre au commerce d'exportation ? Nous n'entrepren-

drons pas de le dire. Cependant s'il n'en fut pas ainsi, il serait peu compréhensible que, des provinces de l'Ibérie, elle eût mis plus d'un siècle et demi à franchir les Pyrénées. Marie-Thérèse, femme de Louis XIV, fut la première personne qui en goûta en France; l'ayant trouvée à sa fantaisie, elle en vanta les qualités à ses dames d'atour. C'était plus qu'il n'était nécessaire pour qu'elle fît son chemin dans le monde. La préparation du chocolat longtemps encore néanmoins resta un secret dont n'entendaient naturellement pas se dessaisir ceux qui en étaient détenteurs. Malheureusement pour ces braves gens, les premiers manuels populaires de cuisine divulguèrent ce secret qui, dès ce moment, à la grande joie des valétudinaires, tomba dans le domaine public.

Voici quelles étaient, au XVIIe siècle, à l'eau et au lait, les méthodes usuelles d'emploi de cette denrée fameuse :

Faites bouillir de l'eau; lorsqu'elle est bouillante, prenez une once de chocolat pour chaque tasse d'eau ; mettez votre chocolat dans une chocolatière (fig. p. 378) et versez l'eau bouillante dessus ; laissez bouillir deux ou trois bouillons et l'éloignez ensuite un peu du feu pour le laisser mitonner pendant un quart d'heure, en le remuant avec votre moulinet pour achever de le dissoudre. Quand on est prêt à le servir, on continue, après l'avoir ôté du feu, jusqu'à ce qu'on l'ait bien fait mousser. On verse de cette mousse dans la tasse et on achève de la remplir de chocolat. On recommence après à le remuer pour faire venir de la nouvelle mousse et

on remplit de même les autres tasses. Lorsque, avec le moulinet, on veut bien faire mousser le chocolat, il faut que, par proportion à la quantité de chocolat que vous avez, la masse soit de telle hauteur que, sans toucher au fond de la chocolatière dont elle doit être éloignée d'un demi-travers de doigt, elle ne laisse pas d'être entièrement noyée dans le chocolat ; car si la partie supérieure du moulinet excédait la hauteur de la liqueur, la mousse ne se ferait qu'imparfaitement.



Le chocolat au lait se fait de la même manière; au lieu d'eau, vous vous servez de lait que vous faites bouillir. Si vous trouvez que le chocolat ne soit pas assez sucré de lui-même, vous y mettez du sucre suivant votre goût.

Ce fut peu de temps avant l'introduction du cacao pulvérisé et additionné de sucre que la fève du caféier fit successivement son apparition à Versailles et à Paris. Le cardinal de Mazarin eut la

primeur de son infusion ; elle lui fut préparée par un Italien du nom de Moore, lequel en fournit ensuite la recette à son chef d'office.

Suivant toute apparence, on garda avec soin le secret de cette formule, puisque Audiger, Salvator et le dit Moore purent adjoindre, sans qu'on cherchât à leur faire concurrence, le débit du café « distillé tant par chaud que par froid » à leur commerce de liqueurs, orgeat, confitures et sirops.

L'exploitation de cette branche de leur industrie ne dut pas être fort lucrative toutefois, la Faculté, qui n'avait alors aucun microbe à se mettre sous la dent, ayant décidé que ce breuvage était un poison dont l'emploi ne pouvait être toléré qu'à la condition expresse qu'il n'en fût fait, comme de l'arsenic, qu'un usage très modéré. Un éclat de rire universel fit justice de cette prétentieuse recommandation quand Fontenelle, dont la verte vieillesse étonnait tout le monde, crut devoir avouer que c'était au café, dont il usait largement, qu'il attribuait la conservation de sa vigueur physique et intellectuelle, ainsi que de sa bonne humeur (1).

En 1720, dans le nord de l'Europe, il n'était plus guère de ménages où, au lieu de thé qui n'avait pas grand arôme ou de vin paraissant bien cru le

---

(1) Une lettre écrite sous Louis XIV et citée par Dulaure, parle du café en ces termes :

Le chocolat, le thé, le café, sont tres à la mode, mais le café est préféré aux deux autres, comme un remède que l'on dit souverain contre la tristesse. Une dame apprit que son mari avait été tué dans une bataille : Ah ! malheureuse que je suis, s'écria-t-elle ! vite qu'on m'apporte une tasse de café. Et elle fut consolée.

matin, on n'eût recours au café étendu de crème pour faire la trempette (1).

Voici, selon le Ménage des champs, comment s'y prenaient les matrones bourgeoises pour préparer cette boisson.

1. — On a du café très moulu, qu'on met dans une cafetière telle qu'on l'a; on y verse la quantité d'eau qu'on souhaite; on la fait bouillir; on la retire du feu, puis on y met le café, un demi-quarteron par pinte d'eau. Il faut bien soigner de mêler le tout ensemble et de le bien remuer avec un bâton fait exprès; puis on remet la cafetière près du feu. On laisse prendre dix ou douze bouillons à la liqueur, après quoi on y verse un peu d'eau, pour faire tomber le marc au fond. On sert ensuite le café, après qu'il est reposé et on le verse par inclination dans des tasses avec du sucre.

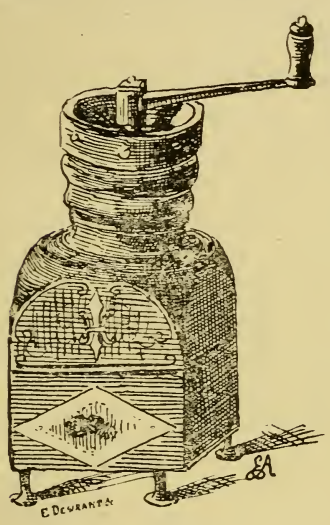
— On le fait au lait, si on veut, au lieu d'y mettre de l'eau.

2. — Il faut le choisir bien mondé de son écorce, nouveau, net, bien nourri, de moyenne grosseur; prendre garde qu'il n'ait été mouillé par l'eau de la mer et qu'il ne sente le moisi; il faut le brûler dans une poêle de fer ou de terre; pendant qu'il est sur le feu, on agite incessamment en remuant la poêle jusqu'à ce qu'il soit presque noir, puis on le

---

(1) Nous voyons dans le *Journal de Barbier* que lorsque Cartouche fut incarcéré au Châtelet ; son rapporteur, l'avant-veille de son supplice, (27 novembre 1721) lui demanda s'il voulait du café au lait. Mais le célèbre voleur n'accepta pas et répondit qu'il aimerait mieux un verre de vin avec un petit pain.

réduit en poudre avec le moulin à café (fig.). On fait bouillir de l'eau dans une cafetière; on la retire un peu du feu pour y jeter une once et demie de café en poudre pour une pinte d'eau; en même temps on remue l'eau avec une cuiller, tant pour mêler le café que pour empêcher l'eau de sortir de la cafetière. Il faut le faire bouillir sept ou huit bouillons, jusqu'à ce qu'il ne paraisse plus rien sur l'eau; ensuite vous le retirez du feu et y mettez une cuillerée à bouche d'eau fraîche et le laissez reposer sur la cendre chaude. Quand le moment vient de le servir, vous le retirerez au clair et le ferez chauffer comme il faut.



Quand on voudra le prendre au lait ou à la crème, vous aurez soin d'avoir de l'un ou de l'autre, bouilli séparément dans une cafetière, et le servirez dans des tasses dont vous garnirez un cabaret.

Observez que le café nouvellement brûlé est le meilleur.

La Cuisine du bon vieux temps se meurt.

Pendant l'ère révolutionnaire, les gourmets, politiquement soumis à l'influence de la grande Répupublique, traversèrent une période de privations qui dut maintes fois leur rappeler les jours maigres de l'ancien régime. Ce n'est pas que l'on ne pût trouver, dans les échoppes des marchands, des comestibles : volaille, gibier, fruits et même des primeurs; mais il eût été souverainement imprudent, alors que la grande faucheuse était triomphalement promenée dans les moindres coins où fumaient des fourneaux, d'attirer sur soi l'attention haineuse du bas peuple, en lui disputant quelques parcelles de superflu.

Quand Thermidor, puis Brumaire, pourtant, en terrassant l'hydre de l'anarchie, eurent rassuré les esprits timorés, rendu la confiance aux possesseurs de ces beaux écus d'or enfouis depuis si longtemps dans des soupentes secrètes, au terme de leur martyre, les gastrolâtres lâchèrent la bride à leur bien compréhensible impatience et n'eurent de cesse qu'ils n'eussent retrouvé leurs plaisirs favoris. Parmi ces derniers, la table fut naturellement honorée de leurs premières et dévotieuses préférences; pendant des mois, elle les retint dans ses rêts et leur procura d'ineffables satisfactions.

Si nous en croyons les publicistes du temps, dans les centres importants et à Paris surtout, cette

jeunesse dorée se livra alors à une colossale destruction d'aliments rares et choisis. Par son fait, les frères Provençaux, le café Américain, Tortoni et d'autres établissements dont les noms nous échappent, virent se décupler le chiffre de leur recette, recette qui, pourtant, aurait été plus rondelette encore si, dès le principe, les installations de ces maisons ne s'étaient trouvées insuffisantes et n'avaient contraint la foule élégante à se rejeter sur des tavernes où elle n'aurait pas consenti auparavant à mettre les pieds pour tout l'or du monde. La Marmite perpétuelle et le Veau qui tette bénéficièrent notamment de cette aubaine inespérée.

On consommait dans ces cabarets des poulardes du Mans au gros sel, des dindes farcies, des pâtés de Strasbourg et de Pithiviers et — o suprême délice! — des anguillettes piquées aux truffes. Ces différentes spécialités étaient, lorsqu'on le demandait, portées à domicile ou débitées à guichet ouvert.

Emprunté aux rôtisseurs de l'ancien temps, ce dernier mode de vente rendait de signalés services et aux gens à qui répugnait la promiscuité des coureurs de guilledou et aux familles à qui il n'avait pas été possible, malgré leur fortune, de trouver de cuisinier, les queux de bonne école, tenus en juste ou en injuste suspicion par les pouvoirs publics, ayant prudemment quitté Paris pour aller cuire leurs choux par delà les frontières. Si bien que, pour faire honneur à l'antique renom de la cuisine française, il n'était resté dans la capi-

tale que Robert, descendant d'une lignée illustre de docteurs es-sciences gourmandes; que Verly, propriétaire du restaurant de ce nom et, parmi les mécènes, que Cambacérès, Talleyrand, Brillat-Savarin, le futur auteur de la « Physiologie du goût; » enfin que Chabot, grand-vicaire du conventionnel Grégoire, lequel ne se doutait pas, au moment où il imaginait son omelette aux pointes d'asperges, à la purée de pintade et aux truffes que, quelques mois plus tard, la machine hideuse du docteur Guillotin allait trancher le fil de ses conceptions géniales.

Une situation semblable ne pouvait évidemment perdurer sans ébranler les santés les plus fortes; car chacun sait que l'estomac se fatigue des préparations, si merveilleuses soient-elles, ayant le tort de changer moins souvent que les lunes.

Heureusement, avant que la gastrite eût eu le temps d'accomplir son œuvre funeste, attirés à Paris par l'appât d'un salaire élevé, il arriva de province, pour combler les vides laissés dans le monde des offices par l'émigration, de jeunes et vaillantes recrues.

Nous avancerions une contre-vérité si nous affirmions que de prime abord, on se montra par exemple enthousiastes de leur façon de travailler. On leur reprochait de ne point connaître les ingrédients dont l'usage s'était perpétué en dépit des conseils des médecins; d'employer, afin de donner du relief à leurs rôts, le vin de madère, le champagne et parfois la pomme d'amour; de se figurer enfin, dans leur inexpérience, que le beurre, le bon

beurre, était la clef de voûte de l'édifice nutritif. Toutefois on en vint bientôt à leur endroit à récipiscence car on constata que leur cuisine, tout élémentaire qu'elle fût comme l'ancienne ne détraquait pas l'organisme.

Désormais, on peut le dire, les voies étaient ouvertes à la cuisine moderne.

FIN

INDEX BIBLIOGRAPHIQUE

Comme nous entendons rendre à chacun ce qui lui est dû dans l'ensemble des connaissances que nous nous sommes appropriées, nous donnons ci-dessous la liste des principaux ouvrages imprimés que nous avons compulsés.

Ce travail n'étant pas écrit spécialement pour les lettrés, nous ferons remarquer que nous avons cru devoir traduire en langue vulgaire les vocables spéciaux mentionnés dans les manuels anciens.

Grandes chroniques de France.

Mémoires de la Royne Marguerite — Ed. Chappelain (Paris 1628).

Collection des mémoires pour servir à l'histoire de France (Michaud et Poujoulat).

Mémoires de l'Estoile.

Mémoires du marquis de St-Simon.

Journal de Barbier (règne de Louis XV).

Chroniques de Jean d'Oultremeuse.

Collection des meilleures dissertations, notices, etc. relatives à l'histoire de France (Leber).

Histoire et cronique du très-chrestien roy Sainct Louis IX, par le Sire de Joinville (Paris Guillemot 1868).

Les chroniques du sire Jean Froissard, d'Anguerrand de Monstrelet (Ed. Desprez).

Mémoires de Messire Philippe de Commines, seig. d'Argenton (Paris, imprimerie royale. 1649).
— Annales du Hainaut (Vinchant)
— Chroniques de Cousinot.
— Chroniques de Normandie.
Histoire de la ville de Paris (Ed. Desprez, 1725)
id. de la vie privée des Français (Legrand d'Aussy et de Roquefort).
id. de Charles VI, par Juvénal des Ursins.
id. de la ville de Hal, par Everaert et Bouchery.
id. du luxe privé, etc. (Baudrillat).
id. de la Société française au Moyen âge (Raoul Rosières).
id. des salaires (d'Avenel),
id. de Troyes (Grosseley).
id. de Bourgogne (Paradin).
id. des ducs de Bourgogne (de Barante).
id. des Français des divers états (Monteil).
id. de Bretagne (Daru).
id. du pays de Liège (F. Hainaut).
id. id. (Dewez).
id. id. (de Villenfagne).
id. id. (Warkönig).
id. de Namur (Gaillot).
id. id. (de Marne).
id. de Bouvignes (A. Henry).
id. de Chimay.
id. des Gaules (Thierry).
id. de Belgique (Juste).
id. de Paris (Dulaure).
id. du Gouvernement féodal (Barginet, de Grenoble).

— Voyage de Pierre Bergereau en Ardennes, Liége et Pays-Bas, en 1619.
— Livre des prouffit, champ. — Pierre de Cressens (Ed. Gaillot de Pré, 1533).
— Antiquités de Paris (Sauval).
— Livre des fais et bonnes mœurs du sage roy Charles V (Christine de Pisan).
— Paul d'Egine : Opus de Re Medica (Joannes Soteris, Cologne 1534).
— Cabinet historial de Mohy de Ronchamp (Liége 1610, Cos Waren).
— Heures de loisir (Faber).
— Vie privée des Français (de la Bedollière).
— Pompéi et les Pompéins (Paris, Hachette, 1864).
— Herculanum et Pompéi (Roux aîné).
— Théâtre d'agriculture (Olivier de Serres, seig. de Pradel, Ed. 1599).
— Recueil de poésies françaises des XVe et XVIe siècles, recueillies par Montaiglon.
— La vie privée des Anciens (Ménard).
— Théâtre des antiquités de Paris (Dubreul, 1612).
— Propos rustiques (Noël du fait, 1573).
— Etude sur les conditions de la classe agricole, etc. en Normandie au Moyen âge (Delisle).
— Traité des pierres (B. de Palissy).
— L'année de l'ancienne Belgique (Docteur Coremans).
— Prédications du grand Gerson, chancelier de l'église de Paris (Rouen, 1622).
— Vieux poètes français (Paris, Dufour 1821).
— Les Trouvères brabançons, hennuyers, etc. (A. Dinaux).
— Oeuvres de François Villon (Ed. Urbain Coustelier, Paris 1723).

— L'escole de Salerne en vers, etc. (Paris, Henault, 1653).
— Satyre Menippée etc. (Ratisbonne, Kerner, 1726).
— Anecdotes relatives à une ancienne confrérie de buveurs.
— Notes historiques sur l'ancien pays de Liége (Notet).
— Avis au peuple sur la Santé (Amsterdam — Herrevelt, 1764).
— La Chevalerie (L. Gautier).
— Histiographie de la table (Verdot).
— Bibliothèque des antiquités belgiques (E. Marshall et Bogaerts).
— Messager des sciences historiques (Gand coll.).
— Précis chronologique de l'histoire de St-Dié (Chanzy).
— Ménagier de Paris composé vers 1393 par un bourgeois parisien (Ed. Pichon).
— Traité de cuisine de 1306, publié d'après manuscrit de la bibliothèque Nationale (tome I Ecole des Chartres).
— Le grand Cuisinier (Baptiste Platine, de Crémone).
— Le nouveau et parfait Cuisinier, du sieur Pierre de Lune (1668).
— Livre de honneste volupté (Lyon — Rigaut, 1588).
— Livre fort excellent de Cuysine (Lyon — Arnoulet, 1542).
— Le vrai cuisinier français (Paris, 1682).
— Viandier de Taillevent, enfant de cuisine de la Reine Jehanne d'Evreux, etc. (1326-1395).
— La gastronomie (Berchoux).
— Roti-cochon (Ed. bibliophile français).
— Almanach des gourmands.
— Dictionnaire du mobilier (Violet le Duc).
— Dictionnaire du mobilier (Avard).
— Archives de l'art français.
— Cartulaires : Bouvignes, Ciney, Couvin, Dinant, Fosses.

— Li roman de Berte aus grans piés.
— Ogier de Danemarche.
— Garin de Loherain (poème carlovingien).
— La chanson d'Antioche, composée au XIIe siècle par le Pèlerin Richard (Ed. Paulin Paris).
— Renaud de Montauban.
— Godefroid de Bouillon.
— Girard de Roussillon.
— Raoul de Cambrai.
— Chroniques rimées de Philippe Mouskès.
— Cours d'archéologie (Jules Quicherat).
— Revue numismatique.
— Moyen âge et Renaissance (Serré).
— Curiosités gastronomiques (A. Franklin — La vie d'autrefois).
— Annales des Sociétés d'archéologie du Hainaut, de Liége, Namur, Luxembourg.
— Les Ypriana (A. Vanden Peereboom).
— L'œuvre de Rabelais.
— Inventaire des archives de la ville de Dinant (Remacle).
— Bulletin de la Commission d'Histoire (Bruxelles).
— Notes historiques belges (abbé Pirard).
— Mœurs, usages, etc. des Belges (Moke).
— Aventures burlesques de d'Assougy.
— La Cuisinière Bourgeoise (Paris, 1782).
— Ménage de la ville et des champs (Bruxelles 1720).
— La foire de Francfort (Henri Estienne).
— Histoire des Paysans.
— Histoire du Hainaut et du Tournaisis.
— Le Ménage et l'emploi des fruits dans l'économie domestique.
— Les cabarets de Rouen en 1556.

— Mémoires d'Audiger, limonadier de Paris au XVIIe s.
— Arlequin réformateur dans la cuisine des moines.
— Bibliographie des Pays-Bas.
— Histoire particulière des Provinces belgiques (Dewez).
— Dictionnaire de l'ancien régime.
— Code gourmand.
— Lettres de Me de Maintenon.
— Manuel du distillateur (Désirant-Finet).
— Naples — Le Vésuve — Pompéi (abbé Chevalier).
— Cartulaire de Namur.
— Monument pour servir à l'histoire de Namur, etc. (Reifenberg.
— Chroniques de Jean de Stavelot.
— Précis historique de l'ancienne Gaule (Berlier).
— Joyeux propos de Table.
— La maison rustique (Charles Estienne — Liebaut — Paris 1582).
— Magasin pittoresque (collect.)
— Bibliothèque de l'école des Chartres.
— Mélanges tirés d'une grande bibliothèque.
— Le Patissier françois (Paris — Jean Gaillard, 1657).
— Nouveau manuel de Cuisine (Chevrier).
— Platine en françoye (Paris — Ph. Le noir, 1529).
— Le livre de Taillevent, grand cuysinier du roy de France (Ed. Lyon-Rigaud, 1603).
— La cuisine bourgeoise (Foppens — Bruxelles, 1766).
— Nef (la) de santé (Paris 1508 — Verard)
— Almanach des Gourmands (Grimod de la Reynerie).
— Les dons de Comus (Paris 1739).
— Délices (les) de la Campagne (Paris 1654 — des hayes).
— Almanach du goût (Grangé — Paris, 1773).
— Columelle, traduit en français par Cotereau (Paris, 1551).

— Les Cris de Paris (Buffet, 1549).
— Roman de la Rose.
— Les blasons domestiques (1539).
— Comptes de la Massarderie de Mons.
— Mémoires d'Olivier de la Marche.
— Annales archéologiques de Didron.
— Description de la ville de Tonnerre.
— Trésor de Santé, etc. (Lyon, 1616).
— Journal de Paris sous les Règnes de Charles VI et Charles VII.
— Grand Coustumier de Bourgoigne.
— Histoire monastique du Pays de Liége.
— Archives curieuses de l'histoire de France (Cimbert et Danyon).
— Monuments anciens (St-Genois), etc., etc., etc.

TABLE DES MATIÈRES

Epoque Gallo-Romaine :

PAGES.

L'art culinaire chez les anciens Belges 1
Habitations — Mobiliers — Ustensiles de cuisine . . 5
Les aliments. — Viandes et gibier 8
Volaille et poisson 10
Les boissons. — Vin, bière et cidre 12

Epoque Romaine :

Quelques mots sur les mœurs des Romains 17
Les habitations. — L'office, son mobilier et les ustensiles de cuisine 23
Condiments, sauces, marinades 30
Les marchés 42
Les viandes. — Porc 40
Le bœuf 50
L'agneau et la brebis 51
Le gibier à poil et à plume 52
La volaille 59
Les poissons, crustacés, mollusques, batraciens et sauriens 61
Fruits et légumes 66
Œufs et laitage 72
Hydromel. — Vin (sa fabrication). — Les tavernes. . 75

Epoques gallo-romaine et gallo-franque :

La cuisine gallo-romaine. 83
Les mœurs et la vie gastronomique chez les Gallo-Francs. 86
Du coût de la vie et des salaires chez les Gallo-Francs . 89

Epoque carlovingienne :

Sollicitude de Charlemagne pour ce qui regardait le bien-être de la vie 95

Epoque moyenâgeuse :

De l'influence des guerres d'Orient sur la cuisine . . 101
Villes. — Habitations urbaines et rurales : leur aménagement 106
L'office chez nos aïeux. — Son aménagement et son mobilier 110
La salle à manger et les apprêts d'un banquet bourgeois 118
Propreté et.. propreté . , ... 122
La bienséance à table 125
Les réunions gastronomiques des Magistrats et de l'Aristocratie 130
Le prix des vivres et le salaire des ouvriers manuels . 147
Régime alimentaire des hospices et des maisons de charité 155

Les corporations, les vivres, les comestibles et leur accommodement, etc.

Les marchés d'autrefois . . , ... 161
Le combustible 173
Corporations des bouchers et des charcutiers . . . 175
Les viandes de boucherie. — Le bœuf . . . 179
Le mouton . . . . . , ... 184
Le veau 188
Le porc 190
La chasse et ses divers produits. — Gibier à poil et à plume — Volaille 197
Poisson. — le Carême, etc. — Quelques mots à propos des poissonniers et du poisson . . 209
Poissons de mer 220
Poissons d'eau douce 221

Crustacés, mollusques, batraciens 225
Le carême. — Son origine et les infractions à ses prescriptions 227
Carême-prenant 235
Les légumes et les plantes potagères. — Leur crédit et leur usage 249
Industrie de la boulangerie, de la pâtisserie, etc. . . 260
Boissons. — Bonum vinum laetificat anima mea . . 275
De la bière et des cervoisiers 281
Les liqueurs 283
Hôteliers, taverniers et cabaretiers. 285

Epoque de la Renaissance :

La cuisine sous les derniers Valois et les premiers Bourbons 293
Habitations 301
L'office. — Son ameublement et les ustensiles de cuisine . 303
Proverbes de table 310
Comment se réglaient en leurs détails les fêtes gastronomiques officielles 314
Les queux de haut parage et leurs inventions . . . 326
Quelques mots à propos des recettes des XVIe, XVIIe et XVIIIe siècles 336
Bœuf 337
Veau 341
Mouton et agneau 349
Cochon 354
Volaille et gibier 355
Poissons et mollusques 362
Les Boissons. — Liqueurs 369
Le chocolat et le café 376
La cuisine du bon vieux temps se meurt 382
Index bibliographique 387

BOSTON PUBLIC LIBRARY
3 9999 05987 713 2

Boston Public Library
Central Library, Copley Square

Division of
Reference and Research Services

The Date Due Card in the pocket indicates the date on or before which this book should be returned to the Library.

Please do not remove cards from this pocket.